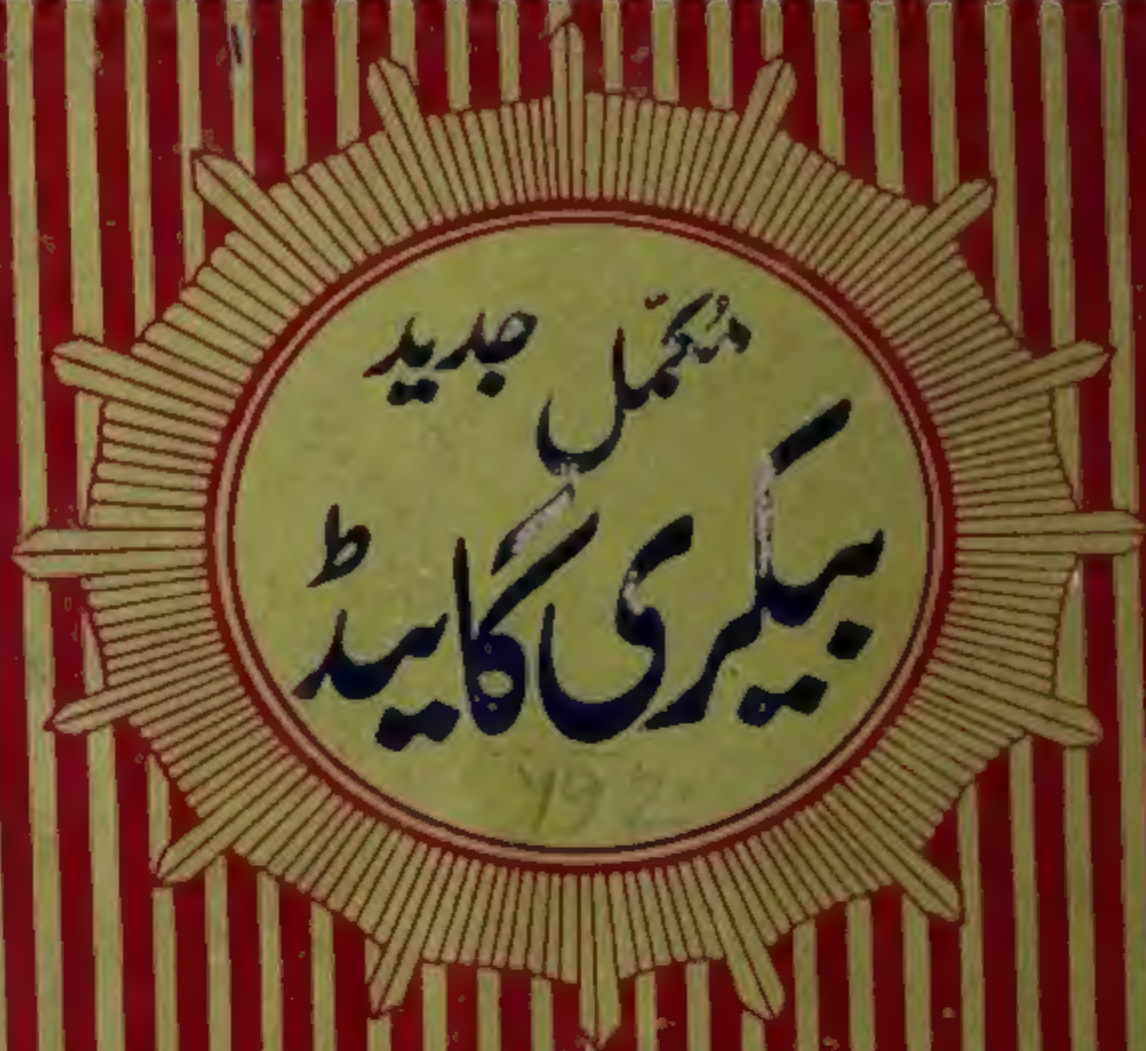


# مکمل جدید سکری گائیڈ

از قلم  
عالی جناب پیٹنٹ وید پیکاش صاحب شرافت و زپوری (آفرم)  
شائع کردہ

مشورہ بکٹاپو (BG) رام نگر، گاندھی نگر، دہلی





مصنف: جناب ید پرکاش صاحب شرمائی این سی

پبلشر: مشہور بک ڈپو، راکھڑ گاندھی سٹریٹ

نہایت وید پرکاش شریا بی ایس سی (آنرز)	مرتبہ -
اعجاز نبی پرویز	کتابت -
مشورہ بک ڈپو ڈوہلی	ناشران -
کھنہ لیتھو پریس نہلی	طبع -
تین روپے پچاس نئے پیسے	قیمت -



# پہلی بات

جس طرح دینا کے ہر حصہ کے رہنے والوں نے انگریزی لباس اور انگریزی طرز  
 رہائش کو اپنایا ہے۔ عین اسی طرح سے وہ انگریزی طرز کے کھانے بھی پسند کرنے لگے ہیں۔ اور آج لیکٹ  
 کیک، ڈبل روٹی دینا کے ہر حصہ میں صبح کے ناشتہ اور شام کی چائے کا جزو اعظم بن چکے ہیں۔  
 وقت بوقت آنے والے مہمانوں کی خاطر مدارات بھی اپنی چیزوں سے کی جاتی ہے۔ مہذب  
 گھرانوں میں اشیاء خوردنی کی الماریوں میں دیگر اشیاء کے ساتھ لیکٹوں کے دو چار ڈبے  
 بھی ضرور موجود ہوتے ہیں۔ بسکٹ آج وقت اور ضرورت کی چیز بن گئے ہیں۔ ہمارے دیش  
 میں لیکٹوں کے بہت سے چھوٹے بڑے کارخانے کھل گئے ہیں۔ تاہم سبھی ابھی اس صنعت  
 کے ہمارے ہاں کافی اسکوپ ہے۔ اور اگر چھوٹے چھوٹے کارخانے کھولے جائیں۔ تو باعزت  
 طور پر اپنے گزارے کی صورت بنائی جاسکتی ہے۔ میری مدت سے یہ خواہش تھی کہ میں  
 بیکری کے موضوع پر ایک کتاب لکھوں۔ چنانچہ کتاب ہدیہ ناظرین ہے۔ میں نے اس کتاب  
 کے مرتب کرنے میں کافی محنت کی ہے۔ اس مجھے امید ہے کہ میری اس کتاب کو بھی اسی قدر  
 وقیمت کی نگاہ سے دیکھا جائے گا۔ جس طرح سے کہ میری دیگر صنعتی و تجارتی تصانیف کو پس  
 کیا گیا ہے۔ اگر قارئین کرام نے اس کتاب سے تھوڑا بہت بھی فائدہ اٹھانے کی کوشش کی تو میں  
 سمجھوں گا کہ میری محنت سچیل ہوئی۔  
 دہلی۔ یکم مارچ ۱۹۵۸ء

مصنف

# عنوانات

صفحہ نمبر	مضامین
۱۷	ابتدائیہ
۱۹	بیکری کے کام کے لئے ضروری سامان
۲۳	بیکری کے کام میں استعمال کئے جانے والے خام مصالحات جات کی تشریح -
۲۸	پیمائے
۳۰	سادہ بسکٹ چار فارموں کے
۳۲	پچھلے بسکٹ دو فارموں کے
۳۴	عمدہ نمکین بسکٹ تین فارموں کے
۳۵	اراسوٹ کے بسکٹ تین فارموں کے
۳۷	میدہ کے بسکٹ تین فارموں کے
۳۹	انڈوں والے بسکٹ پانچ فارموں کے
۴۲	بسکٹ عمدہ قسم پانچ فارموں کے
۴۵	لکھن کے بسکٹ چار فارموں کے



صفحہ نمبر	مضامین
۴۸	مختلف اقسام کے بکٹ بنانے کی آسان و صحیح ترکیب
۴۸	فینسی بکٹ
۴۹	چیز بکٹ
۵۰	رائیس بکٹ
۵۲	آلوؤں کے بکٹ
۵۲	عمدہ قسم کے بکٹ
۵۶	شیبے بکٹ
۵۷	ناروتج بکٹ
۵۸	بکٹ ڈام
۶۰	کافی بکٹ
۶۰	خاردار بکٹ
۶۱	کیپٹن بکٹ
۶۲	اولیور بکٹ
۶۳	پرسا برگ بکٹ
۶۴	شب بکٹ
۶۴	اسفنج بکٹ
۶۵	ہارڈ بکٹ
۶۶	کامن بکٹ

صفحہ نمبر	مضامین
۶۶	فرنیچ بکٹ
۶۷	سو پیٹ میٹ بکٹ
۶۷	پکنک بکٹ
۶۸	سوڈے کا بکٹ
۶۹	فروٹ بکٹ
۷۰	میوہ کے بکٹ
۷۰	سیب کے بکٹ
۷۱	بادام کے بکٹ
۷۲	کوکونٹ بکٹ
۷۳	آرنج بکٹ
۷۶	بھین بکٹ
۷۷	چھوہاروں کے بکٹ
۷۸	سیڈ بکٹ
۷۹	جھجر بکٹ
۸۰	خوبانی کے بکٹ
۸۰	کھجور کے بکٹ
۸۱	امریکن بکٹ
۸۲	آلوؤں کے بکٹ



صفحہ نمبر	محتوا
۸۲	آٹے کے بکٹ
۸۷	ڈبل روٹی ط
۸۹	ڈبل روٹی کا عام فارمولہ
۸۹	ڈبل روٹی تیار کرنے کی دوسری ترکیب
۹۰	ڈبل روٹی تیار کرنے کی ایک اور ترکیب
۹۱	ڈبل روٹی میوہ دار
۹۲	ڈبل روٹی میوہ دار کا ایک اور فارمولہ
۹۳	بن
۹۳	سادہ بن
۹۴	فروٹ بن
۹۴	بٹر بن
۹۵	رائیس بن
۹۶	ڈبل روٹی بکٹ کا دیسی خمیر بنانا
۹۹	کیک
۱۰۱	ہر قسم کے کیک بنانا



صفحہ نمبر	مصنوع
۱۰۳	سادہ کیک
۱۰۵	کون کیک
۱۰۶	کریم کیک
۱۰۷	کریم اسٹیم کیک
۱۰۸	تین فارموں کے
۱۱۰	دو فارموں کے
۱۱۱	سوڈا کیک
۱۱۲	عمدہ معمولی کیک
۱۱۳	مزیدار کیک
۱۱۵	خوشبودار کیک
۱۱۵	نفیس کیک
۱۱۷	گریڈل کیک
۱۱۸	بارہ فارموں کے
۱۲۴	تین فارموں کے
۱۳۰	تین فارموں کے
۱۳۲	چاکولیٹ کیک
۱۳۴	اسپیشل کیک
۱۳۵	ناریل کے خوش ذائقہ کیک
۱۳۵	ایپل کیک

صفحہ نمبر	مضامین
۱۳۶	پلم کیک
۱۳۶	یارک ٹائیر کیک
۱۳۷	سولیس کیک
۱۳۸	فرینچ سوٹ کیک
۱۳۹	امریکن کیک
۱۴۰	برسٹل کیک
۱۴۰	برٹش کیک
۱۴۱	واشنگٹن کیک
۱۴۱	کینے ڈین کیک
۱۴۲	ڈبلی کیک
۱۴۳	آکسفورڈ کیک
۱۴۳	بوسٹن کیک
۱۴۴	اسکاٹ کیک
۱۴۵	ولیف منسٹر کیک
۱۴۵	اسپنیر کیک
۱۴۶	جیوز کیک
۱۴۶	ڈنچ کیک
۱۴۷	میلڈ ڈ کیک



صفحہ نمبر	مضامین
۱۴۷	دینگ کیک
۱۴۹	برتھوڈے کیک
۱۴۳	نان
۱۴۳	نان ورق
۱۴۴	نان ہادی
۱۴۵	نان خمر
۱۴۵	نان پیری
۱۴۶	نان ہڈکا
۱۴۶	نان طی
۱۴۸	نان لب جوڑ
۱۴۹	کچھ
۱۴۹	شیرمال
۱۴۹	شیرمال رسہ
۱۷۰	شیرمال خواصلی
۱۷۰	باقر خانی

صفحہ نمبر	مضامین
۱۴۰	باقرخانی موسیٰ
۱۴۱	باقرخانی غلامی
۱۵۰	پیٹری
	پیٹری
۱۵۲	تہ دار پیٹری
۱۵۳	لف پیٹری
۱۵۴	اسپی
۱۵۵	خطائیاں، نان اور کلچے
۱۵۷	ہر قسم کی خطائیاں بنانا
۱۵۷	نان خطائیاں بنانا
۱۵۷	سوچی کی خستہ خطائیاں
۱۵۸	اندھے والی خطائیاں
۱۵۹	نان خطائی بندنے کی ایک اور ترکیب
۱۶۰	نان خطائی اعلیٰ قسم
۱۶۱	نان خطائی اکبری



صفحہ نمبر	مضامین
۱۴۲	نان خطائی بادی
۱۴۳	اماروٹ کی خطائیاں
۱۴۳	سینڈ وچر پڈنگ اور ساس
۱۴۵	سینڈ ورج
۱۴۵	روز سینڈ ورج
۱۴۵	گٹمش کے سینڈ ورج
۱۴۶	ٹماٹر کے سینڈ ورج

# پیڑوں کی رنگائی چھپائی کا ہنر

یعنی

## کاروبار پر فیو مری

منصقہ: مسٹر دید پرکاش شرمابی ایس۔ سی (آنررز)

پر فیو مری کا کاروبار بہت ہی منافع بخش ہے۔ کیونکہ ان چیزوں کے تیار کرنے میں لاگت بہت کم ہوتی آتی ہے۔ اور ملک میں بڑھتی ہوئی فیشن پرستی کی وجہ سے ان چیزوں کی بکری بہت زیادہ ہے۔ لہذا پر فیو مری کا کاروبار کرنے والے اچھا بے متنازعہ کام وصول کرتے ہیں۔ آپ بھی اس موقع سے فائدہ اٹھا سکتے ہیں۔ اس کتاب میں سینکڑوں قسم کے خوشبودار تیل وغیرہ بنانا اور عطریات وغیرہ تیار کرنے کے طریقے دلچسپ و تفصیل کے ساتھ دیے گئے ہیں۔ چند روز میں سی آپ بالوں کو کالا کرنے، جملے، چمکا پنوں، خیرت، آئینہ تیل، عطر، سینٹ، کریم، پاؤڈر، پو میڈ، سنو، سڑقی و دیگر رنگا کی اشیاء بنانے میں ماہر ہو جائیں گے۔ قیمت چار روپے پچاس سے پیسے۔ ڈاک خرچ ۱/۱

منگانے کا پتہ:۔ مشورن بکڈپلو (B G) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ دہلی ۴  
رام نگر۔ گاندھی نگر



# طرح طرح کے عمدہ قسم کے اچار، مرے، چٹنی بنانا

(مصنفہ: جناب وید پرکاش صاحب، بی بیس بیس)

بڑے شہروں میں اچار، چٹنی، مرے کا کاروبار بہت بڑے پیمانے پر ہو رہا ہے۔ اس کتاب کی مدد سے آپ ہر قسم کے مزیدار خوش ذائقہ اور انگریزی و دیسی دونوں ڈھنگ کے اچار، مرے، چٹنی تیار کر کے ہزاروں روپے کماسکتے ہیں۔ کون کون محصلے کس مقدار میں پڑینگے؟ یہ سب صاف صاف لکھا گیا ہے۔ ساتھ ہی زیادہ دنوں تک محفوظ رکھنے، پھینک دینے، دیکر خرابیوں سے بچانے کے راز بتائے گئے ہیں۔ نئے نئے ڈھنگ کے مزیدار اچار، مرے، چٹنی تیار کرنا سیکھنے کے لئے یہ کتاب ضرور منگانی چاہیے۔

قیمت چار روپے۔ ڈاک خرچ ایک روپیہ الگ

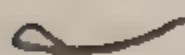
نوٹ:- مارکیٹ میں اس مضمون پر سب سے بڑے حجم کی کتاب ہے

منگالے کا پتہ

مشورہ یکڈپو (BG) پوسٹ بکس نمبر 1639 رام نگر۔ گاندھی نگر۔ ممبئی

گوسوامی ہری رام کے نام !





جہاں رہے گن و ننت نہ ؛ تا کی شو بجا ہوت  
 جہاں جئے دیپک وہاں ؛ نشے کرے اودت

ترجمہ ۱۔  
 جس مقام پر کوئی صاحب مہنر رہتا ہو  
 اس مقام پر اس کی شہرت ہو جاتی ہے۔ کیونکہ جہاں چراغ ہوتا ہے۔ وہاں اجالا  
 پھیلتا ہے۔

# ابتدائی

# سائیکل مرمت گائیڈ

مٹروید پبلکاش <sup>مصنف</sup> شرمابی۔ ایس۔ سی (آئز)

ہندوستان میں آج کل سائیکلیں غالباً لاکھوں نہیں

بڈا کر وٹو کی تعداد میں استعمال ہو رہی ہیں۔ آئے دن ان میں کوئی نہ

کوئی خرابی ہوتی رہتی ہے۔ لہذا گاؤں تھبہ شہر کہیں بھی سائیکل مرمت

کا کام جاننے والا محفوظ اسان لیکر بیٹھ جائے تو صبح سے شام تک

میتن چار روپے پیدا کر لینا معمولی بات ہے۔ سائیکل کے ایک ایک

پیرے کو کھولنا۔ فٹ کرنا اور تمام قسم کی خرابیوں کی مرمت کرنا بالخصوص

سمجھا یا گیا ہے۔ قیمت چار روپے پچاس نئے پیسے۔ محصول ایک پیسہ الگ۔

مشورہ دیک ڈیو (B.G.) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ لاہور ہائی وے



# بیکری کے کام کے لیے ضروری سامان

## تختی

تختی کی لمبائی چھ فٹ، چوڑائی چار فٹ آٹھ انچ، اونچائی دو فٹ  
 ۴ انچ ہونی چاہیے۔ اس کے چاروں طرف ایک فٹ موٹی دیوار کر کے اوپر ڈاٹ لگانے چاہئیں۔  
 صرف سمنے کی طرف زمین کے ساتھ ایک فٹ چڑھا اور ایک فٹ اونچا دروازہ بنا نا چاہیے۔  
 دروازہ کھولنے و بند کرنے کے لئے ایک ٹین کی موٹی پاد کے کھٹی کے دروازہ کے سائیز  
 کے ٹکڑے سے کام لیا جاسکتا ہے۔

## کھٹی بنانے کا طریقہ

پہلے دو فٹ گہرائی میں کھودیں۔ اس پر پتھر کی روڑی بڈال کر

مضبوط بنالیں۔ پھر اس پر انٹیوں کا فرش بنوائیں۔ تب اس پر چھ اونچ کی ریت کی نہ بچھوائیں۔ اس کے بعد ڈاؤنچ مولیٰ نہ شیٹے کے ٹکڑوں کی بچھائیں۔ پھر ڈاؤنچ مولیٰ ریت کی نہ بچھا کر فرش بنوائیں۔ دیواریں بنوائیں۔ دھواں نکلے کے لئے چھنی اس طریقہ سے بنائیں کہ کھٹی کی حرارت ضائع نہ ہونے پائے۔

## پلیٹیں

ایک فٹ لمبی، ایک فٹ چوڑی اور ڈاؤنچ کنارے والی ٹین کی پلیٹیں سب سے زیادہ تیار کروالیں۔ یہ پلیٹیں سبک وقت ۵ فٹ لمبائی اور ۵ فٹ چوڑائی کے رخ میں دس پلیٹیں سجی رکھی جاسکیں گی۔ دوبارہ رکھنے کے لئے باقی ماندہ دس پلیٹیں نکالنے پر رکھی جائیں گی۔

## لوہے کی سلاخیں

پسلاخیں ساڑھے آٹھ فٹ سے نو فٹ تک لمبی ہونی چاہیے اور مضبوط لمبی کافی ہونی چاہئیں۔ تاکہ کھٹی میں پلیٹیں رکھتے اور نکالتے وقت پلیٹیں لچک نہ جائیں۔ ان سلاخوں کے اوپر پکڑنے کے لئے ایک چوبی دستے کا ہونا بھی نہایت ضروری ہے۔

## برتن

برتن پتل کا نیز قلعی شدہ ہونا چاہیے۔ اور آسان ہونا

چاہیے۔ کہ جس میں دس ہندسہ سیر سامان آجائے۔ برتن کا منہ بھی کافی کٹاوا ہوتا  
ضروری ہے۔

## بیلنے کا سامان

بکٹ بیلنے کا بیلن تو مانند روٹیوں کے ہی ہوتا ہے۔ لیکن بکٹ پوٹلو  
یا روٹیوں کی مانند چکے پر نہ بلی کر مینر پر کاٹے جاتے ہیں۔ یہ مینر کافی مضبوط ہونی چاہیے۔  
کام کرتے وقت یہ ہلنی جلنی نہ چلیے۔

## ساچے

۱۔ بکٹ کاٹنے کے لئے مختلف قسم کے ساچے  
مین کے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ یہ کسی بیکری میں دیکھ کر اپنی حسب منشا کسی ساچے بنائے  
والی فرم سے تیار کروائے جاسکتے ہیں۔

۲۔ ڈبل روٹی کے ساچے صرف دو قسم کے ہوتے  
ہیں۔ پونڈ والے اور نصف پونڈ والے۔ یہ بھی مین کے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ اور ان کی  
شکل بھی بالکل ڈبل روٹی کی شکل ایسی ہوتی ہے۔

۳۔ کیوں کے ساچے مختلف اقسام کے  
ہوتے ہیں۔

۴۔ پونڈ کے سائیز کے۔

۵۔ ہاف پونڈ کے سائیز کے۔



- ج \_\_\_\_\_ چھوٹے کیکیوں کے لئے گوں۔
- د \_\_\_\_\_ چھوٹے کیکیوں کے لئے چورس۔
- ل \_\_\_\_\_ فروٹ ٹیک کے لئے مانند ڈیل روٹی کے
- ساخے کے۔

## ردی کاغذ

سبکٹ پلٹنے کے لئے ردی کاغذوں کی بھی ضرورت ہوا کرتی ہے لیکن  
بجائے ردی کے کاغذ کے ٹرمپر یا پکینگ پیپر استعمال کیا جلتے تو بہتر ہے۔  
ان اشبہاء کے علاوہ چھوٹے، چھڑیاں، بالٹیاں، لوٹے، چٹھیاں،  
کڑاہیاں اور لیکٹ کیٹ کیٹ اور ڈبل روٹیاں رکھنے کے لئے مشینوں والی الماریاں  
آہنی ٹرنک اور خوبصورت شوکیوں کی بھی ضرورت ہوا کرتی ہے۔

## آئینہ و اینڈنگ

اس کتاب کی مدد سے موٹروں اور جیٹروں کی مرمت  
کرنے ان کی آرمچر سے سرے دوبارہ لپٹنے کے مفصل طریقے و نسخہ  
قیمت چھ روپے ڈاک خرچ ایک روپیہ  
مشورہ ایک ڈبل (B6) پوسٹ بکس ۶۳۹ اگادہ سی گروہی

# بکری

کے کام میں استعمال کئے جانے والے تمام مصالحہ  
جات کی تشریح

مکھن

مکھن کی تین قسمیں ہوتی ہیں۔ سب طرح کی  
گرمی خشکی اور کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ غذا کی غذا ہے اور دوا کی دوا۔ بوڑھے ہوں  
اور بچوں کے لئے تو یہ آپ حیات سے کم نہیں۔ دل دماغ کو طاقت بخشتا ہے مولہ  
نہون اور چربی ہے۔ گرمی خشکی کی کھالسی ہوا سیر، تپ دق، امراض منی اور  
مقلدہ پن کو رفع کرتا ہے بہر مزاج کو موافق ہے۔ بید مقوی ہے۔ آنکھوں کو  
طراوت بخشتا ہے۔ اور بدن کو فربہ کرتا ہے۔  
اعلیٰ قسم کے کیوں و لبکٹوں میں ڈالا جاتا ہے۔

کریم

کریم بھی مانند مکھن کے کیوں و لبکٹوں میں ڈالی جاتی ہے یہ قدر

گرم ہوتی ہے۔ بھید طاقت بخشی ہے۔ اس کے اوصاف کھن ایسے ہی ہیں۔ یہ قدرے قابض ہوتی ہے۔ اچھی گاڑ ہی نیند لاتی ہے۔

## اخروٹ

اخروٹ فروٹ کیلکس اور پیٹری میں ڈالا جاتا ہے۔ اخروٹ گرم ہوتا ہے۔ گرمی اور بلغم میں اضافہ کرتا ہے۔ اس کو میانہ روی سے استعمال کرنے سے، یہ اعضائے ریئہ اور دماغ کو طاقت دینا پاتا ہے۔

## الایچی ببری

لیکٹوں اور کیکوں دونوں میں ہی ڈالی جاتی ہے۔ یہ گرم ہوتی ہے۔ قدرے قابض ہوتی ہے۔ پسینہ لاتی ہے۔ فرحت بخشی ہے۔ بادی کو رفع کرتی ہے۔ کھانے کو سہجہ کرتی ہے۔ مقوی معدہ و شہتی ہے۔ بلغم کا انجذاب کرتی ہے۔

## انگور

کیکوں میں ڈالے جاتے ہیں۔

انگور گرم تر ہوتے ہیں۔ بلین و مقوی ہوتے ہیں۔ دل و دماغ، معدہ، پیچھےڑوں اور انتڑیوں کو طاقت بخشی ہے۔ زود سہجہ ہوتے ہیں۔ کمزور مریضوں کو انگوروں کا رس دینا نہایت مفید ہے۔ کیونکہ یہ مقوی ہوتا ہے۔ اور خون صلح پیدا کرتا ہے۔



# بادام

بادام قد سے قابض ہوتا ہے۔ مولد خون و چربی۔ خشک کھانسی کو دفع کرتا ہے۔ مقوی اعصاب ہے۔ زبان کی لکنت کو رفع کرتا ہے۔ دماغ کو طاقت بخشتا ہے۔ بنیائی کو بڑھاتا ہے۔ کھن اور مصری کے ساتھ گڑ بادام ملا کر کھائے جائیں تو بدن کو فرہ کرتا ہے۔ دھیان رہے کہ کیکوں کی تیاری میں کھن اور مصری دونوں استعمال کئے جاتے ہیں۔

دایمی قبض والے اپنے ہاتھ سے نکالا ہوا بادام روغن بقدر ۶ ماشہ گرم دودھ ایک پاؤ میں رات کو سوتے وقت استعمال کریں۔ ایک ماہ کے استعمال سے پرانا قبض ہٹ جاتا ہے۔ اور انتڑیاں صاف ہو کر طاقت ور ہو جاتی ہیں قبض کی عادت رفع ہو جاتی ہے۔ اس کے علاوہ کمزوری دماغ، کمزوری دل، کمزوری مثانہ، کمزوری جگر رفع ہو کر تندرستی میں چار چاند لگ جاتے ہیں۔

# پنیر (پنیر)

پنیر سرد تر ہوتا ہے۔ دودھ میں اٹلی لیوں ٹائری یا امچور ڈال کر تیار کرتے ہیں۔ مقوی و مولد خون ہوتا ہے۔

# پٹیا

کیکوں میں ڈالا جاتا ہے۔  
پٹیا کا مزاج سرد تر ہوتا ہے، مولد خون ہے۔ گوشت کو بڑھاتا

ہے۔ دل، دماغ اور جگر کو طاقت بخشتا ہے۔ اعصابی امراض نیز گرمی کی بیماریوں میں بحید مفید ہے۔

## چھوہارا

چھوہارے گرم ہوتے ہیں۔ پھیپھڑوں اور سینہ کو طاقت بخشتے ہیں۔ بدن کو فری کرتے ہیں۔ سردی، بادی اور بلغم کی بیماریوں میں مفید ہیں۔ درد کو رفع کرتے ہیں۔

## کشمش، منقہا

کشمش و منقہا خون کو صاف کرتے اور بڑھاتے ہیں۔ بہت طاقت بخشتے ہیں۔ انٹریوں کو طاقت بخشتے ہیں۔ قدرے قبض کٹا ہوتے ہیں۔ کھانسی زکام و مہ میں نفع بخشتے ہیں۔

## سولف

بسکٹوں میں ڈالے ہیں۔

سولف معمولی درجہ میں گرم خشک ہوتی ہے۔ جگر و تلی کے رکاؤ کو کھولتی ہے۔ پیٹ درد کو دور کرتی ہے۔ بادی کو ہٹاتی ہے۔ پیٹ کی ہوا کو خارج کرتی ہے۔ بلغم کو چھٹاؤتی ہے۔

# ناریل

سوکھا ناریل بسکٹوں کیلوں و پیسٹری میں بکثرت ڈالا

جاتا ہے۔

مثانہ و گردہ کی کمزوری میں مفید ہے۔ پیشاب صاف لاتا ہے۔ بادی کے تقاضوں اور دماغ کی کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ جسم کو فرو بہ کرتا ہے۔

# قرآن مجید ہندی زبان میں

ہزاروں لوگوں کی یہ دلی خواہش تھی کہ وہ مسلمانوں کی

دھارمک پستک قرآن مجید کا مطالعہ کریں مگر اردو نہ جاننے کی وجہ

سے محبو۔ تھے اب انکی خواہش پوری ہو گئی۔ یہ ایڈیشن محفوظ رہا ہے۔

لہذا مالوسی سے بچنے کے لئے فوراً آرڈر بھیجیں۔ قیمت آٹھ روپے۔

محصول ڈاک ایک روپیہ۔

مشورہ بک ڈپو (B.G.) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ کانڈھی گڑھی



# پیمانے

کتاب ہذا میں ترکیبوں کے وزن ہندوستانی ادا انگریزی میں ماشہ رقی، ادا ادنس ڈرام وغیرہ میں لکھے ہیں۔ اس لئے کہ قارئین کرام کو وزن وغیرہ میں دقت نہ ہو ہندوستانی اور انگریزی پیمانے یہاں لکھ دیئے جاتے ہیں۔

## ہندوستانی

ایک رقی	۸ چاول
ایک ماشہ	۸ رقی
ایک تولہ	بارہ ماشہ
ایک چٹانک	۵ تولہ
ایک پاؤ	۴ چٹانک
ایک سیر	۱۶ چٹانک
ایک پنسیری	۵ سیر
ایک من	۴۰ سیر
ایک ادنس	۱۶ ڈرام

## انگریزی

ایک پونڈ  
ایک کوارٹر

۱۶ اونس  
۲۸ پونڈ

## پونڈ کا ہندوستانی حساب

پونڈ آدھ سیر سے ایک تولہ کم ہوتا ہے۔ مثلاً اگر کوئی چیز چار پونڈ ہے۔ تو اس کے معنی ہیں ۴ تولہ کم دو سیر۔

## موم بنی سازی

معمولی سرمایہ سے کام شروع کر کے معقول آمدنی پیدا کر سکتے ہیں۔ ہر قسم کی سفید رنگین موم بتیاں خوشبودار خوشبو پھیلانے والی رنگ برنگی موم بتیاں بنانے کے مفصل طریقے تصویروں کے ذریعہ بتلائے گئے ہیں۔

قیمت تین روپے بچسپے نئے پیسے۔ ڈاک خرچ ایک روپیہ الگ

مشورہ بک ڈپو (BGI) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ گاندھی نگر دہلی ۱۱۰۰۵۴

# ساوولسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

ایک سیر	میدہ
ڈیڑھ پاؤ	کھانڈ
ڈیڑھ پاؤ	خالص دہی گھی

تمام اجزا کو دودھ میں گوندھ کر سب سے پہلے کھانڈ کو مختلف نمونوں کے ریسکٹ کوٹین کے پٹیوں پر پھیلا کر رکھ دیں۔ اور بچھی کو گرم کر کے پکالیں۔ تھوڑی دیر میں ریسکٹ پک کر تیار ہو جائیں گے۔

دوسری ترکیب

اجزا

ایک سیر	سوئی
آدھ پاؤ	گھی خالص
ایک پاؤ	کھانڈ
نومائشہ	سمندر جھاگ
دو عدد	انڈے
دو سیر	دودھ

پہلے انڈوں کو پھینٹ کر دودھ میں آمیز

ترکیب تیاری



کوہ۔ بعدہ دیگر اجزا اٹا گوندھ لیں۔ اور ساپنچوں کے ذریعہ کاٹ کر ٹین کی پلیٹوں  
میں بٹھی میں سینک لیں۔

## تیسری ترکیب

### اجزا

آٹھ چٹانک

میدہ

چار ماشہ

پانی کا۔ بونیت آف سوڈا

دو چٹانک

کھانڈ

بقدر ضرورت

## ترکیب تیاری

میدہ اور سوڈا کو پانی میں گوندھ کر تھوڑی دیر تک رکھ دیں۔  
تاکہ خمیر اٹھ آدے پھر کھانڈ ملا کر مہلین سے میل کر بعد ساپنچوں کے لکٹ کاٹ  
لیں۔ اور بھٹی میں ریٹک لیں۔

## چوتھی ترکیب

### اجزا اور ترکیب تیاری

ایک سیر

میدہ

آدھ پاؤ

دانہ دار چینی یا ریکہ سی ہوئی

ایک چٹانک

خمیر

میدہ میں خمیر آمیز کر کے گرم پانی سے گوندھ لیں۔ اور دانہ پوریوں  
کی طرح میل کریں۔ اور لکٹ بندر بعد ساپنچوں کے کاٹ کر تیار کر کے بھٹی میں سینک لیں۔

# پھسکے بسکٹ

آدھ سیر

میدہ

ایک چٹانک

کھن

بقدر ضرورت

دودھ

ایک تولہ

نمک

کھن کو دودھ میں ملا کر آنا گرم کر بی کہ میدہ اس میں گندھ جاد

اس کے بعد چھوٹے چھوٹے پڑا بنادیں اور بیلین سے ہواڑ نکلیاں بنا کر پلیٹ پر جہادیں  
اور جا بجا ایک کلنٹے سے بسکٹوں پر سوراخ کر دیں۔ اور کھن میں رکھ کر کھن کا منہ  
بند کر دیں۔ مٹھوڑی دیر میں تیار ہو جائیں گے۔

# پھسکے بسکٹ

## بنانے کا ایک اور فارمولہ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

آدھ سیر

میدہ

دو ادھس

تازہ مکھن

نصف پنٹ

تازہ دودھ

اول میدہ میں مکھن اور دودھ ملا کر خمیر بنائیں۔ اور اس کو پونہ آٹھ  
 موٹی پٹیری بنا کر اور اس پر سا پنچ رکھ کر بسکٹ تراشیں اور پھر اس کو چکے بیلن  
 سے بیل لیں۔ پھر اس میں سوراخ کر لیں۔ پھر ٹین کی پلیٹوں پر خشک میدہ بچھا کر  
 اس پر بسکٹوں کو بچھا دیں۔ سوراخ دار رخیچے کی طرف رہے۔ پس ان کو  
 سلایم آٹے کی بھٹی میں پکالیں۔

## عمدہ میں بسکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

۳۵ سیر

میدہ

دو ہائی سیر

مکھن

ایک سیر

چینی

۳ ۱/۲ چھٹانک

سوڈا بائی کارب

سوا تولہ

ٹماٹر کا الیڈ

ایک پاؤ

نمک

ساتھ ہے سترہ سیر (۱ ۱/۲ سیر)

دودھ

میدہ میں تمام چیزیں آمیز کر کے سخت آٹے کی طرح اچھی طرح سے گوندھیں۔ بعد ازاں آٹے کی موٹائی رکھ کر اس کو بیل میں ۱۰ اور سانچوں کے ذریعہ بکٹ کاٹ کر سبٹی میں پکالیں۔

## عمدہ نمکین بسکٹ تیار کرنے کا ایک اور فارمولہ

### اجزاء اور ترکیب تیاری

تین پاؤ	میدہ
ایک پاؤ	سوچی
آدھ پاؤ	گھی
ایک پاؤ	دانه دار سفید چنی باریک لپی ہوئی
۹ ماش	سوڈا بائی کارب
حب ضرورت	نمک

یہ طریق بالا بسکٹ تیار کر لیں۔

## عمدہ نمکین بسکٹ سوچی تیاری کا تیسرا فارمولہ

### اجزاء اور ترکیب تیاری



ایک سیر	میدہ
ڈیڑھ پاؤ	کھن
تین چھانک	چنی
حسب ذالقیہ	نمک
۹ ماشہ	بیکنگ پوڈر

سب کو گوندہ کر بہ طریق معلومہ لیکٹ بنائیں۔

## اراروٹ کے لیکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تین پاؤ	اراروٹ
ایک پاؤ	میدہ
۴ عدد	خالص دسی گھی، کھن یا بکسٹیل آئل آدھ پاؤ
۹ ماشہ	اندھے
	بیکنگ پوڈر

گھی، کھن یا بکسٹیل آئل اور اراروٹ کو ملائیں۔ بعد میں بقیہ اجزاء ملا کر گوندھ لیں۔ اور لیکٹ تشکیل کر کے پٹیوں پر پھینک کر کھٹی میں سینک لیں۔

# اراروٹ کے لکسیکٹنٹیا کرینیکا ایک اور فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

ایک پاؤ	میدہ
ایک پاؤ	اراروٹ
آدھ پاؤ	لکھن
چار عدد	زردی ہریدہ مرغ
چار ماشہ	بکینگ پوڈر
ایک ماشہ	نمک

اول لکھن میدہ اور اراروٹ کو ملا کر بعد میں باقی اشتہار ملا کر  
گوندوں میں اقدہ پتوں کے ذریعہ کاٹ کر مین کی پلیٹوں میں بچھایا کر کھٹی میں  
سینک لیں۔

## تیسری ترکیب

دو سیر	اراروٹ
نصف تولہ	فارچنی لپی ہوئی
ایک تولہ	نمک لپا ہوا
دو تولہ	نر شاہد

گھی، مکھن، یا ڈالڈا  
ایک پاؤ  
سونڈہ باریک لپی ہوئی  
ایک ماشہ  
سوڈا بائی کاربونیٹ  
ایک تولہ  
نوٹ در  
دش ماشہ

اراروٹ میں باقی تمام اشیا رجو کہ لپی ہوئی ہوں۔ ملا کر گوندھ لیں۔ اور ساپنچوں کے ذریعہ کاٹ کر ٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر کھٹی میں پکالیں۔

## میدہ کے بسکٹ

میدہ  
گھی خالص، مکھن یا ڈالڈا  
ایک سیر  
ڈیرھ پاؤ  
دودھ  
چینی باریک لپی ہوئی  
سوڈا بائی کاربونیٹ  
حسب ضرورت  
ڈیرھ پاؤ  
حسب ضرورت

پہلے چینی اور گھی ملا کر اچھی طرح کھینٹ لیں۔ رال بعد باقی کاربو

آف سوڈا ملا کر کھینٹ لیں۔ اس کے بعد میدہ اور دودھ ملا کر گوندھ لیں۔ اور ساپنچوں کے ذریعہ کاٹ لیں اور ٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر کھٹی میں پکالیں۔

## دوسری ترکیب

دوسیر

میدہ

خالص دلی گھی، مکھن یا ڈالڈا  
باریک لسی ہوئی چنی دانہ دار  
نمک

حب ضرورت

دودھ

پہلے گھی اور چنی کو پھینٹ ڈالیے۔ پھر نمک ملائیے۔ اجدہ میدہ  
ملا کر اور دودھ ڈال کر گوندھ ڈالیے۔ پھر سانچوں کے ذریعہ لکٹھاٹ  
کر ٹین کی پلیٹ پر پھیلا کر کھٹی میں پکائیے۔

## تیسری ترکیب

۳۵ سیر

میدہ

۲ ۱/۲ سیر

مکھن

نہایت باریک لسی ہوئی دانہ دار چنی

ایک سیر

کریم آف ٹارٹار

۱/۴ سیر

سوڈا بائیکارب

۱/۴ تولہ

ٹارٹارک الیڈ

ایک پاؤ

نمک

ساڑھے سترہ سیر

دودھ

میدہ میں تمام اشیاء ملا کر گوندھ لیں۔ پھر میز پر پھیلا کر  
سانچوں میں بھر کر کھٹی میں سینک لیں۔ پس تیار ہیں۔



# انڈول والے بسکٹ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

ٹریٹھ پاؤ

میدہ

آدھ پاؤ

کھن

تین چمکانک

کھانڈ

تین ماشہ

کاربونیٹ آف سوڈا

دو عدد

رودی انڈہ

حسب ضرورت

سرکہ

اول کھن اور میدہ کو ملا کر ہمد میں باقی اشیاء ملا دیں۔ اور

سرکہ سے گوندھ لیں۔ ساپنوں کے ذریعہ کاسٹ کرٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر بھٹی  
میں سینک لیں۔

## دوسری ترکیب

ایک پونڈ

میدہ

ایک عدد

انڈہ

بقدر ضرورت

دو عدد

زردی کو پھینٹ کر میدہ میں ملاؤ۔ اور دودھ سے گوندھ کر اس کا دٹی پکانے کے موافق خمیر کر لو۔ پھر اسے بیل کر دٹی کی مانند کر لو۔ اور کسی سانپ یا گلاس سے کاٹ کر ٹول بسکٹ تراش لو۔ تب کسی سانپ سے نوڈ کر اس میں چھبیکر دو۔ جس قدر زیادہ چھبیر ہونگے اس قدر عمدہ بسکٹ پکیں گے۔ تب ان بسکٹوں کو نرم آگ پر پکا ہیں۔ بسکٹوں کا میدہ نہ تو بہت تپلا گوندھیں نہ کڑا۔ کیونکہ اگر تپلا رہے گا۔ تو بسکٹ کھاری پکیں گے۔ اور کڑا ہو گا تو کن روں پر سے ترخ جا دے گا۔

## انڈوں کے بسکٹ بنانے کی ایک اور ترکیب اجزا اور ترکیب تیار

آدھ سیر

بٹیر

ایک پاؤ

آدھ پاؤ

ایک چھٹانک

دو عدد

دو ماشہ

میدہ

مہری

مغز بادام

کھن

مرہ نارنگی

انڈے

جابلقل

تھوڑا سا سوڈا۔ سب کو ملا کر پائیں پھر انڈے کی سفیدی بگاڑ خشک کر لیں۔

# پوتھی ترکیب

اندھے  
آٹا  
بارہ عدد  
حسب ضرورت  
چینی دانہ دار باریک پس ہوئی  
پاؤ بھر

پہلے اندھے پھوڑ کر زردی اور سفیدی انگ کر لیں۔ زردی اور  
چینی کو خوب اچھی طرح حل کر لیں۔ اس کے بعد آٹے کو اس میں ڈال کر اچھی طرح گوند  
جب مل جاتے۔ تو حسب ضرورت کسی گول چیز یا گلاس کو الٹ کر یا ساپچوں کے ذریعہ  
کاٹ لیجئے۔ پھر گھی میں تل لیجئے۔ نہایت مزیدار لیکٹ ہوں گے۔

# پانچویں ترکیب

میدہ  
لکھن  
ایک سیر  
ایک پاؤ  
ایک پاؤ  
ٹوٹا ہوا پاؤ  
سودا بائی کارب  
ساڑھے سات ماشہ  
پانچ عدد  
اندھے

سب اشیاء کو ملا کر گوندھ لیں۔ اور حسب طریق معلوم

لیکٹ تیار کر لیں۔

# بسکٹ عذہ قسم

NICE BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

آدھ سیر  
ایک چمٹا نک  
آدھا گلاس

میدہ  
مکھن تازہ  
دودھ

اور قدر سے نمک

میدہ اور مکھن کو دودھ میں گوندھ کر خمیر کر لیا جاوے۔ پھر اس خمیر کی موٹی روٹی تیار اسے سانچے کے ذریعہ کاٹ لیا جاوے۔ اور کچھ دیر دھوپ یا ہوا میں رکھ کر خشک کر لیجئے۔ خشک کرنے کے لئے مٹیس کی پلیٹ موزوں ہوتی ہے۔ اس پلیٹ پر پہلے میدہ بچھا دینا چاہئے۔ تاکہ بسکٹ پلیٹ پر جم کر نہ رہ جائیں۔ جب بسکٹ قدر سے خشک ہو جاویں۔ تو انہیں بھٹی میں رکھ کر منہ بند کر دیا جاوے کچھ دیر کے بعد بسکٹ تیار ہو جائیں گے۔

## دوسری ترکیب

سوا سیر

میدہ



چینی دانہ دار باریک لسی ہوئی	نصف پاؤ
نمک	نصف چمٹانگ
مکھن	ایک سیر
اندڑے	دو عدد

پہلے چینی اور نمک اچھی طرح ملا لیں۔ پھر اس میں مکھن ملا لیں۔ اس کے بعد میدہ لیکر تینوں ملی ہوئی چیزوں کے ساتھ ملا دیجئے۔ جب سب باہم اچھی طرح مل جائیں۔ تو بیل ڈالیے۔ اس کے بعد بکٹ کے اندازہ کا سا پنچ لیکر بیٹے ہوئے میدہ کو بکٹ کی قلعی کا تراش ڈالیے۔ اوپر سے کسی چیز سے چھوٹے چھوٹے سوراخ کر ڈالیے پھر کسی علیحدہ پیالے میں اندڑے اور محض تھوڑی سی چینی لیکر خوب متھئے۔ قدرے دودھ ملا دیجئے۔ پلٹ پر بکٹوں کو نرم آ پنچ پر پکا ڈالیے۔ نہایت اعلیٰ قسم کے خستہ بکٹ تیار ہو جائیں گے۔

## تیسری ترکیب

ایک پاؤ	سوچی گھی
ایک چمٹانگ	
ڈہالی تولہ	چینی دانہ دار باریک لسی ہوئی
ایک تولہ	عمدہ خمیر

سوچی کو آٹے کی طرح گوندھ کر اس میں گھی قند، اور خمیر ملا کر

چھوٹی چھوٹی ٹھیکیاں بنا کر بھٹی میں پکالیں۔

## چوتھی ترکیب

چار سیر

میدہ

دو سیر

چھنی دانہ دار باریک لسی ہوئی

دو سیر

مکھن

ان تینوں چیزوں کو وزن کے ٹھیک مطابق لیکر باہم ملا ڈالیں۔  
اور میل کر تپا کر ڈالیں۔ پھر چاقو سے برقی کی شکل کے بڑے بڑے ٹکڑے کاٹ  
ڈالیں۔ پھر دھیمی آبخ پر پکائیے نہایت لذیذ عمدہ سکٹ تیار ہو جائیں گے۔

## پانچویں ترکیب

اجزا

آدھ سیر

میدہ

تین ڈرام

چار بونیزٹ ایمونیا

آدھ پاؤ

سفید صتی دانہ دار باریک لسی ہوئی

نصف چھٹانک

اراروٹ

ایک عدد

انڈہ

## ترکیب تیاری

سب کو ملاویں۔ پھر دودھ سے خمیر کر لیں۔ اور خوب  
بھینٹ لیں۔ باریک بیل کر یا جیسا مناسب سمجھیں بلیں۔ پھر چورس یا گول  
کاٹ کر لیٹ بنالیں۔ اور بھٹی میں پکائیں۔

## مکھن کے لیٹ

### BUTTER BISCUITS

۲ پونڈ

میدہ

۱/۴ پونڈ

مکھن

۳ چمچے

خمیر کاست

پانی یا دودھ اتنا کہ جس میں سب اجزاء اچھی طرح سے گندھ سکیں۔  
سب پہلے مکھن کو میدہ میں ملا لیں۔ پھر اس میں خمیر اور پانی یا دودھ ملا کر اچھی طرح  
ملا لیں۔ تب آدھ گھنٹہ تک ٹھکا کر رکھ دیں۔ کہ خمیر اٹھ آوے۔ یہ خیال رکھیں کہ  
خمیر زیادہ کھٹانہ ہونے پاوے تب اس کو بیل کر سا پنحوں سے کاٹ لیں لیٹ  
بنائے اور ان کو گود کر پلیٹ پر رکھ کر تیز بھٹی میں پکالیں۔

ایک سپر

میدہ

## دوسری ترکیب

آدھ پاؤ	مکھن
ایک تولہ	سوزنٹھ ہا ایک شدہ
ایک پاؤ	کھانڈ
تین ماشہ	کارپونٹ آف سودا
بقدر ضرورت	دودھ

تمام اشیاء کو دودھ میں گوندھیں۔ اور سانچوں کے ذریعہ  
بکٹ تیار کر لیں۔ اور کھٹی میں سینک لیں۔

## تیسری ترکیب

ایک سیر	منہ ۵
چینی سفید دانہ دار نہایت باریک پس ہوئی	ایک سیر
ایک درجن	اندھے
دو تولہ	سودا بالی آف کارپونٹ
ایک سیر	سوچی
آدھ سیر	مکھن
دیرھ تولہ	ایوینا کارب
ایک تولہ	نوشادر

طریقہ

مکھن اور چینی کو ملا کر خوب گھونٹیں جب یکجان ہو جاویں تو



دودھ آمیز کر دیوں۔ اب انڈوں کی زردی و سفیدی کو الگ الگ پھینٹیں۔ جب  
 جھاگ دبے لگیں۔ تو مندرجہ بالا مرکب میں ملا دیوں۔ اب اس مرکب کو مبیہ  
 و سوچی میں ڈال کر گوندھ لیں۔ جب مانند روٹی پکانے کے آٹے کے سخت ہو جاوے  
 تو بیل کر نذر لیجہ سا پخوں کے سکٹ کاٹ کر کھٹی میں رکھ کر پکالیں۔

## چوتھی ترکیب

مبیہ  
 سکٹ

ایک سیر  
 ڈیڑھ پاؤ

چینی دانہ دار باریک پس ہوئی ایک پاؤ

سوڈا بالی آٹا ۹ ماشہ

تمام اشیاء کو اچھی طرح سے گوندھ کر مانند روٹی کے آٹے کے

سخت کر کے نذر لیجہ سا پخوں کے سکٹ تشکیل کر کے کھٹی میں پکالیں۔

# مختلف قسم کے بسکٹ و نیا کی آسان ترکیب

## فینسی بسکٹ

FANCY BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

بادام

ایک پونڈ

باریک لسی ہوئی دانہ دار چینی

بقدر ضرورت

سنگترہ کے پھولوں کا عرق

بادام کی گریاں گرم پانی میں بھنودیں۔ اور تین چار گھنٹہ کے بعد

ان کا تھپکا اوپر سے اتار کر نقش کر لیں۔ پھر ان کو گھوٹ کر باریک کر لیں۔ اور

عرق اندر چھڑک دیں۔ جب بادام کی گریاں گھوٹ کر بالائی یا کھن کی طرح ہو

جدا دیں۔ نوکرو ہائی میں ڈال کر میدہ بنا کر ایک تھان کر لیں۔ تب آگ پر رکھ کر اس کو

بھونیں۔ یہاں تک کہ یہ مرکب بالکل خشک ہو جائے پھر اس میں دودھ ملا کر دوبارہ خمیر کے بیل کر گول اور چوڑی ٹیکہ بنالیں۔ اور ہندو لچہ گلاس کاٹ کر بسکٹ بنالیں۔ مختلف شکلوں کے بسکٹ بنایا کرتے ہیں۔ تب مختلف رنگ بنا کر ان بسکٹوں کے ایک طرف لگا دیں۔ اور سکھا کر مٹی میں بچالیں۔ ان پر دان دار چینی بھی چھڑک دیا کرتے ہیں بکشمش بھی لگا دیا کرتے ہیں۔

# چیز بسکٹ      پنیر کے بسکٹ

CHEESE BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

پاؤ بھر

میدہ

لچہ چھچھ (چائے کا)

بکینگ پوڈر

ولایتی پنیر ڈبہ کا (تراشا ہوا) ایک ٹھکانک

تین چمچ

خالص دیسی گھی اعلیٰ قسم

میدہ اور بکینگ پوڈر ملا لیجئے۔ بعدہ ان میں گھی آمیز کیجئے۔

میز ملائیے۔ تھوڑا تھوڑا دودھ ملائے ہوسے گوندھیے مٹا بیٹے سا پنوں سے کاٹ کر بسکٹ تشکیل کیجئے۔ اس کے بعد مٹی میں پکالیجئے۔

# چمیر بسکٹ بنانے کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تازہ مکھن

میدہ

پنیر

رائی کا سفوف

لال مرچ

انڈے

۱/۲ پونڈ

۱/۲ پونڈ

۵- اونس

ایک چمچ

چھ چمچ

چھ عدد

مکھن کو گھوٹ کر رٹری کی مانند بنالیں۔ پھر اس میں باقی اجزاء

ملا کر خمیر کر لیں۔ پھر تین انچ دبیر روٹی بیل کر اسکو کسی گلاس کے قدریو بسکٹ

بنالیں۔ اور ٹین کی پلیٹوں پر رکھ کر مینٹ تک معتدل تنور میں بکالیں۔

# رائیس بسکٹ (چاول کے بسکٹ)

Rice Biscuits

تین پونڈ

میدہ

اجزاء اور ترکیب تیاری



ایک پونڈ	کھن
سوا پونڈ	دو شوگر
نصف پونڈ	دودھ

نمک اور لیون کاسٹ حسب ضرورت  
نمک اور چینی ملا کر دودھ میں حل کر لیں اور ایک یا دو گھنٹے  
سہنے دیں۔ اور کبھی کبھی ہلاتے رہیں۔ پھر اس کو اوپر والے مرکب میدہ میں ملا کر  
گوندہ ڈالیں۔ اور چورس سانچوں میں ڈالیں۔ اور سبکٹ بنالیں۔ پھر حسب  
طریقہ گوڈر مقلد تاؤ کی کھٹی میں پکالیں۔

## ایک اور ترکیب

پاؤ سیر	چاول ۲۲
آدھ پاؤ	کھن
آدھ پاؤ	دانہ در چینی پسی ہوئی
ایک عدد	اندہ

چاول کو دھو کر کھن چن دیجئے۔ اور سایہ میں خشک کر کے آٹا  
میں دیجئے۔ اور ایک کپڑے میں جھان کر پاؤ سیر آٹا الگ کر لیجئے۔ اس میں کھن  
اور چینی اچھی طرح ملا لیجئے۔ ہائی آٹا شریک کرنا چاہیے کہ آٹا بیلنے کے قابل رہے۔  
بہت پتلانہ ہو جائے سبکٹ کے برابر نہ زیادہ پتلانہ زیادہ موٹا بیلنا چاہیے۔ اور

کسی چیز پاسا پخوں سے چھوٹا گول بسکٹ کاٹ لیجئے۔ اور دھیمی آپخ سے بھٹی میں پکلیجئے۔

# آلوؤں کے بسکٹ

PATATO BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

آدھ سیر	میدہ
آدھ سیر	۲ لوؤں کی باریک مٹی
حب ضرورت	نمک
آدھ پاؤ	خالص گھی، مکھن یا بنا سیتی آئل
۹ ماشہ	سوڈا ہائی کارب
۹ ماشہ	سیاہ مرزج لپی ہوئی
حسب طریق معلومہ بسکٹ تیار کر لیں۔	

# عمدہ قسم کے بسکٹ

## Delicious Biscuits

## اجزاء اور ترکیب تیاری

دو پونڈ	میدہ
دس ڈرام	کاربونٹ آف امونیا
چار اولس	سفید دانہ دار چینی باریک لپی ہوئی
چار اولس	کھن
ایک عدد	اندہ

سب اشیاء باہم آمیز کر کے دودھ میں خمیر کر لیں۔ اور حل  
کر کے لہکت بنالیں۔

## دوسری ترکیب

آدھ سیر	میدہ
آدھ سیر	چینی دانہ دار باریک لپی ہوئی
دو تولہ	گلاب
ایک تولہ	دھنیا پا ہرا
سات عدد	اندھے
آدھ پاؤ	گھی

ان سب کو اچھی طرح ملا لیں اور دھیتے کا سفوف ڈالیں اور

کھر گوند جیے۔ اور سانچے میں بھر کر مکھاں نہا لیجیے۔ اور کھر اندھے توڑ کر سب پر پلے۔  
 امد ٹھوڑی سی چنی چھر ٹک دیجیے۔ کھر بہت نرم آنچ کی کھٹی میں پد پٹ پر رکھ دیجیے۔  
 جب پھول جا پئیں نکال دیجیے۔ لیکن جب کھر کھٹی ٹھنڈی ہو جائے اسی میں رکھ دیجیے۔  
 رات بھر اسی طرح رہنے دیجیے۔ بہت ہی مزیدار ہوتے ہیں۔

# ٹھمے بسکٹ تیار کر کے تیسری ترکیب

## اجزاء اور ترکیب تیاری

دو پونڈ

عمدہ میدہ

تین اولس

بکھن

سفید دانہ دار چنی نہایت باریک لپی ہوئی چار اولس

اولا بکھن کو میدہ میں اچھی طرح ملائیں اس میں دودھ ڈال کر

سخت خمیر کر کے گوندھ لیں۔ بعد ازاں تھائی آنچ موٹے پیرے نہایتیں۔ اور سا پختی

کے ذریعہ پکا لیں۔

# ٹھمے بسکٹ تیار کر کے چوتھی ترکیب

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ

ایک سیر



گھی اصلی یا دھبیل آبل تین پاؤ

دانہ دار چنی نہایت باریک پسپ ہوئی تین پاؤ

تینوں کو باہم خوب ملائیں - اور پھر پر ڈال کر ہاتھ سے خوب ملیں -

بعد ازاں اندڑے کی تنھوڑی سی سفیدی اور نرمی ملائیں - اور گول گول ٹکیاں

بنا کر بلیں سے بیل کر اور پر نیچے کوئی کی آگ دیں - مثل نان خطائی کے بہت جلد لکٹ تیار ہوں گے -

# مٹھے بکٹ تیار کرنے کی پانچویں ترکیب

## اجزا اور ترکیب تیاری

ایک سیر

میدہ

آدھ پاؤ

گھی

دانہ دار چنی نہایت باریک پسپ ہوئی آدھ پاؤ

۵ ماشہ

سوڈا بالی کارب

جملہ اجزا باہم ملائیں - اور اچھی طرح سے گوندھنے کے بعد پانچوں

کے ذریعہ بکٹ تشکیل کرنے سے جی میں پکائیں -

# میٹھے بسکٹ تیار کرنے کی چھٹی ترکیب

## اجزاء اور ترکیب تیاری

سفید دانہ دار چینی یا ربیک لسی ہوئی ایک پونڈ

انڈے کی زردی ایک پونڈ

میدہ ایک پونڈ

گرم پانی نصف پیالہ

ان سب کو ملا کر گوندہ کر بسکٹ بنالیں۔ اور تنگ ٹین میں کاغذ

لگا کر اس میں یہ بسکٹ رکھیں اور پکالیں۔

# خوش ذائقہ بسکٹوں کا ایک اور فارمولہ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

۲ ٹھ پونڈ

عمدہ سفید میدہ

۲ ٹھ اولس

نوت شوگر

۲ ٹھ اولس

کھن

ایک کوارٹ

معدہ یا پانی

سولفٹ      نصف ادلس

تمام اشیاء کو ملا کر حسب طریقہ مذکورہ بالابیکٹ بنالیں۔

# نارنج بیکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

چھ پونڈ	میدہ
آٹھ یا دس ادلس	مکھن
ایک کوارٹ	دودھ

سفید دانہ مار چینی نہایت باریک پس ہوئی بقدر ذالیقہ

آدھا دودھ خوب گرم کر لیں۔ پھر اس میں خمیر کا مصاطہ اس قدر

ملا دیں۔ کہ دودھ ترش ہو جاوے۔ پھر اس میں ایک پونڈ میدہ ملا کر خمیر کے گرم جگہ

رکھ دیں۔ پھر لقایا دودھ گرم کر کے اس میں مکھن ملا کر میدہ میں ملا دیں۔ اور پھر

یہ سب خمیر شدہ میدہ میں ملا دیں۔ پھر اس کو گرم جگہ رکھ دیں۔ کہ وہ بارد

پھول آوے۔ فی پونڈ اٹھارہ یا بیس حصہ کر کے بیکٹ بنالیں۔ پھر پٹ کو مکھن

سے چپڑا کر اس پر یہ بیکٹ رکھ دیں۔ اور لانٹے سے گود کر ان میں سوراخ کر دیں۔

جیسا کہ دستور ہے۔ پھر انکو نرم کھٹی میں رکھ کر پچالیں۔ اس قسم کے بیکٹ نارنج

میں بنائے جاتے ہیں۔ لیکن وہاں کھٹی کے فرش پر رکھ کر پکاتے ہیں۔ جو خستہ اور

کڑا کتے ہوتے ہیں۔ لندن میں انکو دودھ کے بسکٹ کہتے ہیں۔ یہ بچوں کے لئے زیادہ استعمال کئے جاتے ہیں۔ ان کے مختلف نام ہیں۔ مثلاً فننگر بسکٹ، جان بسکٹ چائے کے بسکٹ، کریم بسکٹ وغیرہ وغیرہ ناموں کے ساتھ ان کی شکل مختلف ہوا کرتی ہے۔ اور ذائقہ بھی مختلف ہوا کرتا ہے۔

## ایک اور ترکیب

ایک سیر

میدہ

مانہ فار سفید چینی نہایت باریک پس ہوئی ۵ چوٹا ٹک

لطف سیر

کریم

پانی کاربوئیٹ آف سوڈا ۹ ماشہ

چینی میدہ میں ملا لیں۔ اور سوڈا ابھی آمیز کر لیں۔ پھر کریم ملا کر

مانند آٹا کے گوندھ لیں۔ اگر پانی کی ضرورت محسوس کریں۔ تو وہ بھی حسب ضرورت

م شامل کر لیں۔

## بسکٹ ڈرام (بتاشہ بسکٹ)

یہ بتاشوں کے برابر چھوٹے بسکٹ ہوا کرتے ہیں۔ جن کے تیار کرنے

کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

چھ انڈوں کی سفیدی اور زردی باہم سمیٹ کر ملا دیں۔ پھر اس میں ایک پونڈ میدہ ملا کر تھوڑے سے پانی سے اسے گوندھیں۔ پانی کے عوض دو دو بھی ڈال سکتے ہیں۔ زیرہ یا سولف کسی قدر خوشبو کیلئے ملا لیں۔ یہ سب ایک پونڈ میدہ کے لئے کافی ہے۔ پس سب کو اچھی طرح ملا کر تباشہ کی مانند کاغذ پر پٹریاں تراش لیں۔ اور ان پر پسی ہوئی چینی چھڑک کر بھٹی میں پکالیں۔ آدھ من معتدل ہو۔

## دوسری ترکیب

ایک پونڈ	میدہ
ساڑھے چھ پونڈ	مکھن پھینٹا ہوا
۵ اونس	باریک پسی ہوئی سفید دانہ دار چینی
پانچ عدد	انڈوں کی زردی
سب کو ملا کر حسب ترکیب بالا بسکٹ بنا کر پکالیں۔	

## تیسری ترکیب

ایک پونڈ مکھن سمیٹ کر بطور بالائی نہایتیں۔ پھر اس میں میدہ آٹھا اونس چینی تین اونس ۳ انڈوں کی زردی، بالائی کے دو چمچے، قدرے زیرہ۔ سب اشیاء کو حسب ترکیب مندرجہ بالا ملا کر بسکٹ بنا لیں۔ اور معتدل آگ کی بھٹی میں پکالیں۔ اگر دل چاہے تو دانہ دار چینی اوپر لگا کر پکاتیں۔



# کافی بسکٹ

## COFFEE BISCUITS

۱/۲ پونڈ مکھن کوہم پونڈ میدہ میں ملائیں۔ چار انڈے توڑ کر ان کو تھوڑے دودھ کے ساتھ خوب کھینچیں۔ پھر اس میں میدہ ملائیں۔ اور خوب گوندھ لیں۔ بعد ازاں بیل کر چوڑی ٹکیہ بنالیں جو ۱/۲ انچ موٹی ہو۔ اس کو ساپخوں سے کاٹ کر بسکٹ بنالیں۔ اور گود کر معتدل کھٹی میں پکائیں۔ اس قسم کے بسکٹ پک کر اکثر مل کھا جایا کرتے ہیں۔

# خاردار بسکٹ

اس بسکٹ کی شکل گول ہوتی ہے۔ اور تمام بدن پر کرملیا کی مانند خار ہوتے ہیں۔ بعض وقت اس کے دونوں سرے اور پر کو خم کھا کر مڑے ہوئے ہوتے ہیں۔ اس وقت اس کو انگو سٹھی نما بسکٹ کہتے ہیں۔ اس کے اجزاء یہ ہیں۔

دھانی پونڈ

ایک پونڈ

بارہ اولسن

میدہ

چینی

مکھن

۵۴۵

انڈے

لیموں کا ست قدرے ۔

سب سے پہلے مکھن کو پھینٹ کر ملائی کی طرح بنالیں ۔ پھر اس میں  
 پسپی ہوئی چینی اور لیموں کا ست ملا دیں ۔ پھر انڈوں کی زردی اور سفیدی کو پھینٹ  
 کر ملا دیں ۔ اور اخیر کو میدہ ملا دیں ۔ پھر انکو سانچوں میں بھر کر مذکورہ شکل کا بنالیں ۔  
 اور کھٹی میں جوتیز ہو چکائیں ۔ بعض وقت یہ لکٹ ڈھائی انچ لمبے اور ۱/۲ انچ موٹے  
 بنائے جاتے ہیں ۔

# کپٹن بسکٹ

CAPTAIN BISCUITS

یہ بسکٹ تین قسم کے بنتے ہیں ۔ اور فوجی سپاہی انہیں بہت  
 پسند کرتے ہیں ۔ کبھی پنیر کے ساتھ اور کبھی مکھن کے ساتھ اور کبھی چلتے کے ساتھ  
 کھاتے ہیں ۔ صرف موٹائی اور قد و قامت کا فرق ہو اگر مکھ ہے ۔

اجزا

سات پونڈ  
 چھ یا آٹھ اونس  
 ایک کوارٹ

میدہ  
 مکھن  
 دودھ

میدہ اور مکھن باہم ملا لیں۔ اور دودھ کے ساتھ گوندھ لیں۔  
 پھر اس کو بیل کر نصف اپنچ موٹا گول ٹکڑا بنالیں۔ پھر حسب طریقہ معلومہ لیکٹ  
 کاٹ کر گوندھ لیں۔ پھر نیز کھٹی میں رکھ کر دس پارہ منٹ میں پکالیں۔  
 ایک اور قسم کے لیکٹ بہت موٹے ہوتے ہیں۔ جن کو دونوں  
 طرف سے گوندھتے ہیں۔ مگر ہر طرف کا گوندنا دار پار نہیں ہوتا۔ بلکہ نصف تک رو  
 جاتا ہے۔ اس قسم کے لیکٹوں کو مکھن سے چپڑ کر استعمال کرتے ہیں۔ تیسری قسم  
 کے لیکٹ بہت تیلے ہوتے ہیں۔ نیز قد میں چھوٹے ہوتے ہیں۔ جو کھانے میں بہت  
 کر کرے ہوتے ہیں۔

# آلیور لیکٹ

OLIVER BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

۴ چار پونڈ

میدہ

۱/۲ پونڈ

مکھن

سوانٹ

دودھ

خمیر کرنے والا مصالحہ جسے میٹھا کہتے ہیں۔ قدر سے آئینر  
 کر کے سب کو ملا کر گوندھ لیں۔ اور چکلا پر بیل کر پھیندیں۔ پھر کسی سوتے سے

گوڈ ڈالیں۔ بڑے بڑے کارخانوں میں گودنے کا طریقہ یہ ہے۔ کہ بہت سے بیکٹ  
 اوپر تلے رکھ کر لمبی لمبی سلاخوں سے ایک ساتھ سوراخ کر دیتے ہیں۔ کہ سب  
 کے دار پار سوراخ ہو جائیں۔ تب سب کو جدا جدا کر لیں۔ اور تین ہر قطار میں  
 باندھ کر رکھ دیں۔ اور نرم آگ کی سبٹی میں پکا لیں۔

## پرس برکٹ کٹ

جب معمول میدہ اور مکھن ماکر بند رہے۔ دودھ گوندھ ڈالیں۔  
 اور خمیر قدرے سخت رکھیں۔ نرم نہ ہو۔ تب اس کے لیے لیے پیڑے بنا لیں۔ جس  
 طرح سادہ بندہ بناتے ہیں۔ تاکہ پک کر بارہ اونچے لیے رہیں۔ ان کو آگ میں بہت زیادہ  
 نہ پکائیں۔ بلکہ جب قریب پکنے کے ہوں۔ تب سبٹی سے باہر نکال لیں۔ اور پھیری کے  
 کاٹ کر سمجھانکیں بنا لیں۔ پھر ہر ایک سمجھانک کے دو دو ٹکڑے کر ڈالیں۔ لہذا ازاں  
 بادام لیکر اونچے کے اوپر رکھ کر خشک کر ڈالیں۔ اور ہر ایک پس کر چھلنی میں سے چھان  
 لیں۔ تب برابر کی چھنی دانہ دار ملا کر اندر کی سفیدی میں ملا ڈالیں۔ پھیری کے ذریعہ  
 کچھانکوں پر لگا دیں۔ اور پھر ان کو پلیٹ پر قطار بنا کر رکھ دیں۔ ہر ایک میں دو اونچے  
 کا فاصلہ رہے۔ تب ان کو تھوڑے تیز تاؤ میں رکھ کر خوب پکا لیں۔

# شپ بیکٹ

SNIP BISCUITS

## اجزاء اور ترکیب تیاری

یہ بیکٹ نہایت پرانی وضع کے ہیں۔ یہ صرف آرد گندہ م اور پانی سے بنائے جاتے ہیں۔ اور دراصل ایک قسم کی روٹی ہے۔ جس کو پکا کر کرکڑا بنالیتے ہیں۔ ان کو انگینڈ میں ڈنگ کہتے ہیں۔ فراش اور روس میں اس قسم کے بیکٹ نہایت ادنیٰ درجہ کے بنتے ہیں۔ جن کو غریب لوگ زیادہ استعمال کرتے ہیں۔

ترکیب ان کے بنانے کی یہ ہے

گیہوں کا آٹا پانی سے گوندھ کر بیکٹ کی شکل کا بنالیں۔ اور سوئی سے چھید کر کھٹی میں اچھی طرح پکالیں۔

# اسفنج بیکٹ

SPONGE BISCUITS

## اجزاء اور ترکیب تیاری

بارہ انڈوں کی زردی آدھ گھنٹہ تک خوب پھینٹیں۔ پھر اس



میں ڈیڑھ پونڈ دانہ دار چینی کا سفوف ملا دیں۔ اور اس قدر پٹیں کہ جھاگ اٹھ آدے۔  
 پھر ان بارہ انڈوں کی سفیدی کو بھی خوب پٹیں۔ اور اس میں ملا دیں۔ پھر اس میں چودہ  
 اولسن میدہ ملا کر دو لیٹروں کا چھلکا باریک کترا ہوا ملا کر خوب گوندھیں۔ پھر ٹین کے  
 سانچوں میں بھر کر کھٹی میں ایک گھنٹہ رکھیں۔ پھر نکال کر دانہ دار چینی ہر ایک کے سر پر  
 چھڑک کر دوبارہ کھٹی میں رکھ کر پکالیں۔

# ہارڈ بسکٹ

HARD BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

دو اولسن

میدہ

کھن

اس قدر کے جن میں میدہ گندھ سکے

دودھ

کھن کو گرم کریں۔ اور گرم شدہ دودھ میں ملا دیں۔ پھر میدہ

کو اس سے گوندھ لیں۔ اور چمکا پر پیل کو بسکٹ کاٹ لیں۔ پھر کٹے اس میں

سوراخ کے تئور میں چھ منٹ تک پکا لیں۔

# کامن بسکٹ

COMMON BISCUITS

## اجزاء اور ترکیب تیاری

چھ انڈوں کی زردی اور سفیدی کو ایک چمچ عرق کلاب اور ایک چمچ برانڈی میں ملا کر خوب پھینٹیں۔ پھر اس میں ایک اونس سفوف دھنیا تھوڑا سمورا کر کے ملائیں۔ پھر ان کو سانچوں کے ذریعہ جس شکل کے چاہیں بنا لیں۔ تب انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ہر ایک بسکٹ کے اوپر چھڑ دیں۔ اور دانہ دار چینی اوپر چھڑک کر کھٹی میں پکالیں۔

# فرنچ بسکٹ

FRENCH BISCUITS

## اجزاء اور ترکیب تیاری

نرا زو کے ایک طرف پلڑے میں تین انڈے ڈال کر ان کے برابر میدہ تول لیں۔ اور میدہ کے برابر پس ہوئی چینی لے لیں۔ پہلے تین انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹیں۔ جب جھاگ بن جاوے تب نصف اونس لیموں کا باریک کٹا ہوا چھلکا

اس میں ملا دیں۔ پھر اس میں میدہ اور چینی تھوڑی تھوڑی کر کے ملاتے جائیں۔ پھر انڈوں کی زردی ملا کر خمیر کر لیں۔ پھر سفیدی شکل کے بکٹ بنا کر اوپر دانہ دار چینی چھڑک دیں۔ پھر پلٹ پر رکھ کر معتدل تاؤ کی بھٹی میں رکھ کر پکالیں۔ جب پک جاویں۔ تب چاقو سے پھانکیں کاٹ کر صندوق میں رکھ لیں۔

## سویٹ میٹ بسکٹ

SWEET MEAT BISCUITS

لیوں کا چھلکا باریک کترا ہوا۔ اور سنگترہ کے پھول ہر دو برابر وزن ملا کر ہاون دستہ میں خوب باریک کوٹیں پھر خوبانی یا سر پہ بقدر مٹو چھچھوٹ شوگر تین اونس اور چار انڈوں کی زردی ملا دیں۔ پھر چار انڈوں کی سفیدی بھینٹ کر ملا کر خوب اچھی طرح خمیر کر لیں۔ پھر ٹین پر رکھ کر معتدل تاؤ کی بھٹی میں رکھ کر پکالیں۔

## پک ناک بسکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری تازہ کھن دو اونس

ایک پونڈ

میدہ

دونوں کو باہم ملا کر سچائیٹ لیں۔ پھر اس میں آدھہ چمچ بھرتک  
 دواونس چینی۔ اور قدرے دھندلا کر خوب گوندھیں۔ پھر اس کو بیل کر  
 ساپخوں کے ذریعہ کاٹ کر بسکٹ بنالیں۔ اور کانٹے سے گود ڈالیں۔ پھر ٹین کی  
 پلیٹوں پر رکھ کر معتدل آپخ والی بھٹی میں پکالیں۔

# سوڈا کا بسکٹ

SODA BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

چھانک بھر

میدہ باریک

ایک تولہ

مکھن

ایک چمچ

نمک

ایک چمچ

باقی کار پونٹ آف سوڈا

اس میں دودھ ملا کر خمیر کر لیں۔ اور نصف اپخ و بیزیل کر

بسکٹ کاٹ لیں۔ اور ٹین پر رکھ کر پچیس منٹ تک پکالیں۔

# فروت بسکٹ

## FRUIT BISCUITS

ایک پونڈ میدہ ایک برتن میں ڈال کر آگ کے اوپر رکھیں کہ میدہ خوب گرم ہو جاوے پھر اس میں ایک پونڈ دانہ دار چینی چھڑک کر نرم آگ پر پکالیں۔ ہر ایک تبا شدہ آٹھنی کے برابر گول ہو پیندے میں قدرے جام دکا کر دوسرا تبا شدہ ساتھ چوڑ دیں۔ تاکہ جام دونوں بسکٹوں کے پیندوں میں پویست ہو جاوے علاوہ جام کے گوند بھی اس مطلب کیلئے استعمال میں آسکتی ہے۔

## دوسری ترکیب

ایک سیر میدہ  
چینی دانہ دار نہایت باریک لپی ہوئی ایک پاؤ  
لکھن خالص گھی یا بھٹیل آئل ایک پاؤ  
بیکنگ پوڈر ۱/۴ اشہ

سب چیزوں بطریق معلومہ گوندھ کر سانچے کے ذریعہ بسکٹ کاٹ کر سبھی میں سینک لیں۔ بعد نکالنے کے بھٹی میں سے ایک آدمی ہر بسکٹ پر کریم لگاتا جلتے اور تیسرا آدمی ان باقام، پستہ، یا کاجو کی ہوائیاں یا چلغوزہ یا اخروٹ



وغیرہ کی گریاں باریک تراشی ہوئیں۔ جن میں سبب جسمہ سفیدہ دانہ دار چینی لای ہوئی ہو۔  
 چھڑکتا جاتے جس سے کہ یہ میوہ جاذب لکٹوں پر چم جائیں۔ پس تیار ہیں۔ اسی لکٹوں  
 کو تیار کرنے کے بعد بڑی آہستگی کے ساتھ شیشے کے برتنوں میں رکھتے جائیں۔ یہ  
 نہایت ہی لذیذ ہوتے ہیں۔

## میوہ کے لکٹ

ایک عام ترکیب جو سب ترکیب سے عمدہ ہے۔ یہ ہے کہ جس قسم  
 کے میوہ کا لکٹ بنانا ہو۔ وہ میوہ لے کر اسے پانی میں اس قدر پکا لیں کہ ٹک جاسے  
 پھر اس میں شہد میدہ میں بہا کر کی مصری ملا دیں۔ پھر اس مرکب کو ٹین کے سانچوں  
 میں بھر کر سکوادیں۔

## سبب کے لکٹ

سبب چند عمدہ لاکر پانی میں اس قدر پکا لیں کہ ٹک جائیں تب  
 تاروں کی چھلنی میں دبا دیا کر اور مل کر چھان لیں۔ تب بقدر ذائقہ اس میں  
 لیموں کا ست یا تیل ملا دیں۔ اور اگر پسند ہو تو دوا یک بوند بونگ کا تیل ملا دیں۔ پھر

سیب کے برابر چینی ملا کر خوب گوندھیں۔ تب چکلا پر بیلین سے بیل کر چوڑا کر کے لکڑی  
ترائسٹ لیں۔ جو  $\frac{1}{4}$  انچ موٹے ہوں۔ پھر ان کو نہایت نرم آپٹ پر پکائیں۔ بعض  
اوقات جھٹی میں پکانے سے پہلے ان کو دھوپ میں سکھانا پڑتا ہے۔

## بادام کے بسکٹ

ALMOND BISCUITS

### اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

میدہ

ایک پونڈ

مصری سفید بادریک پی ہوئی

سات تول

مکھن

پانچ تولہ

بادام

بادام گھوٹ کر باقی سب اشیاء ملا کر گوندہ ہیں۔

اور حسب طریق مندرجہ بسکٹ کاٹ کر نرم جھٹی میں پکائیں۔

### دوسرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ

ایک سپر

مصری باریک لپی ہوئی ایک پاؤ

بادام ایک پاؤ

سوڈا بائی کارب 4 ماشہ

اول باداموں کو خوب اچھی طرح سے گھوٹیں اور دیگر اشیاء مینر کے بہ طریق بالا اندر لپیہ ساپخوں کے لبکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں پکالیں۔

## کو کو نٹ لبکٹ

COCONUT BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک عدد وثابت ناریل بیکراس کو کہہ دکش کر لیں۔ کہ باریک تراشا جائے۔ پھر ناریل کے برابر سفید مصری ملا کر اور بارہ انڈوں کی زردی ملا کر خوب سمیٹیں۔ تب قدرے میدہ ملا کر خمیر کر کے کاغذ پر اس کی پٹریاں کاٹیں اور نرم آگ پر پکالیں۔

مندرجہ بالا ترکیب تو عمدہ ہے ہی لیکن اب

ایک اور بہترین فارمولہ ملاحظہ فرمائیے

ایک سیر

میدہ

اجزاء اور ترکیب تیاری۔

ناریل باریک کر وکشن کیا ہوا آدھ پاؤ  
 مکھن، خالص گھی، یا دھیسیل آئل آدھ پاؤ  
 سفید مہری مانند سرمہ کے باریک پسی ہوئی سوا پاؤ  
 سوڈا بائی کاربونیٹ ۹ ماشہ

ناریل میدہ میں آمیز کریں۔ اور سوڈا ملائیں۔ بعد ۵ مکھن، گھی،  
 دھیسیل آئل ملائیں۔ پھر چینی کی چاشنی میں جو کہ پہلے سے ہی تیار کر کے رکھی ہوئی ہو،  
 زندہ کر بسکٹ بطریق معلومہ تیار کر لیں۔

## آرنج بسکٹ

ORANGE BISCUITS

جزا اور ترکیب تیاری

دو تین سنگڑہ ثابت لیکران کو پانی میں ابالیں۔ اسی طرح تین  
 چار مرتبہ ابال ڈالیں۔ تاکہ انکی کڑواہٹ دور ہو جاوے پھر ان کو کاٹ کر اندر  
 سے مغز اور عرق نکال کر چھڑا کر لیں۔ اوپر کا چھلکا باون دستہ میں خوب کوٹیں۔ اور  
 باریک مہری ملا دیں۔ پھر چینی کی ریکابی پر لپک کر کے دھوپ میں رکھ دیں۔ جب  
 خشک ہو جاوے۔ تب چاقو سے جس شکل کا بسکٹ چاہیں۔ تراش لیں۔ دوسرا  
 رخ بھی بدل کر سکھا لیں۔ رنگستان میں یہ طرزے کام آتے ہیں۔ اور مغوی معہہ ہیں۔

شکار و رک کے لئے بھی یہ بہت ہی مفید ہیں۔

## آرنج بسکٹ بنانے کی ایک اور ترکیب

ایک سنگترہ کی پھانکوں کو طون دستہ میں ڈال لیں اور اس میں عرق بھی ڈال کر خوب کوٹیں جب لگدی سی بن جائے اس میں آم کا مربہ دو چمچہ شکہ سفید پانچ تولہ اور چار انڈوں کی زردی۔ یہ سب اشیاء ڈال کر بسکٹ بنادیں اور کھٹی میں پکالیں۔ ادھر پکانے سے پیشتر ان کے اوپر انڈوں کی سفیدی چھڑا دیں۔

## آرنج بسکٹ بنانے کا تیسرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر  
مصری سفید عمدہ قسم مانتہ سرمہ کے باریک لسی ہوئی ایک پاد  
سائیکلک الیڈ  
۹ ماشہ



سنگڑے کے چھکوں کا مربہ مارلیٹ آدھ پاؤ  
گھی، مکھن، یا دھیل آیل آدھ پاؤ  
پہلے میدہ میں گھی مکھن یا دھیل آیل آمیز کریں۔ پھر تھوڑا سا  
پانی آمیز کریں۔ پھر سائیکل ایسٹ کو مصری کی چاشنی میں ملا لیں۔ زراں بعد سنگڑے  
کے چھکوں کا مربہ پس کر میدہ میں ملا لیں۔ اس کے بعد جلد اشیاں باہم آمیز کر کے  
اچھی طرح سے گوندھیں۔ اور روٹی کی طرح بیل کر سا پنچوں کے ذریعہ سبک تشکیل کر کے  
سبکی میں سینک لیں۔ پس اعلیٰ قسم کے لذیذ خوشبودار اور مفرح سبک تیار  
ہیں۔ مارلیٹ تیار کرنے کا فارمولہ ذیل میں ملاحظہ فرمادیں۔

## مارلیٹ

### MARMALADE

سنگڑے یا مالٹے کرمان کا چھلکے کر پیاز کے لٹچے کی طرح اسے  
کاٹ کر پانی میں خوب ہال لیں۔ تاکہ ان کا کڑوا پن جاتا رہے۔ باقی چھلکوں کو بھی اسی  
طرح کاٹ کر ان کا کڑوا پن دور کر دیں۔ اور پھر انہیں رس اور گودے کے ساتھ  
ملا کر ایک گھنٹہ تک ابالیں۔ اور پھر کڑے میں چھان لیں۔ اس چھنے ہوئے پانی میں  
تین چار لیوں بخور دیں۔ بعد ازاں اس میں تین چوتھائی وزن کے برابر کھانڈ ملا کر آگ  
پر بکھائیں۔ تھوڑی دیر پکنے کے بعد جو چھلکے پہلے کاٹ کر نہائے تھے۔ وہ بھی ملا دیں۔ دس کو

اتنا پکائیں کہ درجہ حرارت ۲۲۱ فارن ہیت تک پہنچ جائے۔ اس وقت اگر اسے  
 چھچھے نیچے گرا دیا جائے تو لو ٹھٹھے بن بن کر گرے گا، پھر اسے نیچے اتار کر ذرا ٹھنڈا کریں۔  
 جوں ہی درجہ حرارت ۱۵۰ فارن ہیت پر آئے۔ اسے گرم بوتلوں یا ڈبوں میں بھر  
 کر انہیں بند کر دیں۔ بند کرنے کے بعد دما ہلا دیں۔

# لیمن بکٹ یا لیموں کے بکٹ

LEMON BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ساڑھے پانچ پونڈ

بارہ اولنس

ایک پونڈ

ایک پونڈ

بقدر ذائقہ

میدہ

کھن

چینی

دودھ یا پانی

لیموں کا ست

سب کو باہم ملا لیں۔ تب حسب طریقہ معلوم بکٹ بنا کر کھالیں۔

# چھوہاروں کے بسکٹ اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ	میدہ
چار چٹانک	گھی عمدہ
آدھ پاؤ	دودھ
ایک چٹانک	کلاب کا عرق
ایک پاؤ	چینی
ایک ایک چٹانک	لپتہ اور بادام
آدھ پاؤ	چھوہارے

چھوہاروں کو عرق کلاب میں ملا کر اچھی طرح پیس لیا جائے اور پتہ  
اور پتہ کو باریک تراش کر اس میں ملا دیا جائے۔ دوسری طرف میدہ دودھ گھی  
شکر کو ملا کر خوب اچھی طرح ملا کر چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائے جائیں۔ اور دو دو  
پیڑوں کے درمیان چھوہارہ بادام اور پتہ کا تقوڑا تقوڑا مرکب رکھ لیجئے انہیں  
بسکٹ کے برابر پھیلا لیجئے۔ اور حسب طریق بالا پکا لیجئے۔ نہایت ہی خوش ذائقہ  
بسکٹ تیار ہوں گے۔

# سنگھاڑوں کے بسکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تین پاؤ

آرد سنگھاڑہ

ایک پاؤ

میدہ

کھن، خالص گھی یا پمٹیل آئل ایک پاؤ

سفید مٹری سرکہ کی اشد ہار یک پسی ہرئی ایک پاؤ

فواشہ

بیکنگ پوڈر

حسب طریق معلومہ بسکٹ تیار کر لیں۔ پہلے جلد اشیا رکھ گوندھیں

اور زان اجڑا پختوں کے ذریعہ بسکٹ تشکیل کر کے سمیٹی میں پکالیں۔

# سید بسکٹ (زیرہ کے بسکٹ)

SEED BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

لنچ حب ذیل ہے

سات پونڈ

میدہ

ایک پونڈ	چینی نم خوردہ
۴ اولس	نمک
نصف اولس	زیرہ
ایک کوارٹ	دودھ

سب اجزاء کا گوندھ لیں۔ اور ضرورت سے زیادہ خمیر نہ کریں۔  
 اس کو بلی کر شیٹ بنالیں۔ جو بقدر  $\frac{1}{4}$  اینچ موٹی ہو۔ پھر کاٹ کر گول بکٹ  
 لیں۔ اور سوپوں سے چھید ڈالیں۔ پھر انڈوں کی سفیدی اور پر لگا کر سجھٹی میں  
 لیں۔

## جنگربکٹ دسوتھھ کے بکٹ

GINGAR BISCUITS

جزا اور ترکیب تیاری

تین پاؤ	میدہ
ایک پاؤ	سوچی
چینی سفید دانہ دار ہار یک لسی ہوئی	ایک پاؤ
سوتھ ہار یک لسی ہوئی اور کپڑا چان کی ہوئی	چار تولہ
بکینگ پوڈ	۱۹ ماشہ



کھن، خالص گھی یا دھیل آبل آدھ پاؤ  
 سوٹھ مہہ اور سوچی میں ملا لیں۔ چینی کا شربت تیار کر کے ان  
 آمیز کریں۔ اور باقی اجزا بھی بطریق معلوم ملا کر گوندھ لیں۔ پھر بندر لہو سا پتھر  
 بکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں بکالیں۔

## توبانی کے بکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

پکی ہوئی آٹھ بانیاں لاکر اندر سے گھٹلیاں نکال ڈالیں۔ ایک  
 پونڈ گودے میں۔ ایک پونڈ لوت شوگر ملا دیں۔ اور دونوں کو پاؤ گھنٹہ تک آگ  
 پکاویں۔ پھر ان کو کاغذ پر پھیٹ کر یا تباشیر کی طرح پھیٹ پر گرا کر بکٹ  
 بعدہ انکو نرم آگ پر پکاویں۔ بعد تیاری ان کو ٹین کے ڈبوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

## مکی کے بکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

تین پاؤ

گھی کا آٹا

میدہ ۵  
ایک پاؤ  
سفید دانہ دار چینی ہارکے پی ہوئی ایک پاؤ  
کھن، نمالیں گھی یا دھنیا کی پیل آیل ایک پاؤ  
نمک  
حسب ذائقہ  
بیکنگ پوڈر  
۹ ماشہ

بطریق معلومہ قبلہ اجزاء کو گوندھ کر اور مائندرونی ٹکے بلی کر بندریہ  
سایچو کے بسکٹ تشکیل کر کے کھٹی میں پکا لیویں۔ اور بعد تیار کر کے شیشے کے برتنوں  
میں ڈال لیویں۔

# امریکن بسکٹ

AMERICAN BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

عمدہ میدہ  
تازہ کھن  
ساتھ سے تین لبر  
آٹھ ادنس  
ایک پائٹ

سب کو یکساں طریقہ معلومہ گوندھ لیں۔ پھر ان کو بلی کر اور  
پاؤ سے کٹ کر ہر ایک ٹکڑا آٹھ ادنس کا بنائیں۔ پھر کانٹے سے گود کر سائے

سے اوپر نشان بنادیں۔ تب معتدل آپنچ کی کھٹی میں پچالیں۔ یا اخروٹ کے برابر گول گیند کی طرح بنالیں۔ پھر پکا کر استعمال کریں۔

# آلوؤں کے بسکٹ

PATATO BISCUITS

## بسکٹ بنانے کا ایک اور امریکن نسخہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تین چوتھائی پیالہ

شارٹنگ

نصف پیالہ

چینی

اچھے ہوتے اور چھلے ہوئے آلو پیسے ہوئے ایک پیالہ

ڈیڑھ چمچ

نمک

ایک ٹمبلہ

خمیر

شیر گرم پانی ٹمبلہ حل کر کے لے لے ۱/۲ پیالہ

۵/۲ پیالہ

میدہ

شارٹنگ، چینی، پیسے ہوئے آلو، نمک اور مددہ کو ملا کر

اس مرکب میں ایک پیالہ میدہ کا ملا دیں۔ اور خمیر کی ٹمبلہ کو پانی میں اچھی طرح حل

کے مندرجہ بالا مرکب میں ملا دیں۔ اگر چاہیں تو شارٹنگ کی مقدار تین چوتھائی پائلسے ایک پیالہ کی جاسکتی ہے۔ اور چینی کی مقدار سب سے بڑا نصف پیالہ سے تین چوتھائی پیالہ تک لے جانی جاسکتی ہے۔

جب مندرجہ بالا تمام اشیاء اچھی طرح مل کر یکجان ہو جائیں اب ان کو کسی چیز سے ڈانپ کر رکھ دیں۔ اور خمیر پیدا ہونے دیں۔ یعنی اس طرح رکھا ہوا مرکب جب ابھر کر یا پھول کر اپنی پہلی جگہ سے زائد جگہ گھیرے تب جان لیں اس میں خمیر پیدا ہونے کا عمل پیدا ہو چکا ہے۔ خمیر کا عمل ہونے سے چیز وزن میں کمی معلوم دیتی ہے۔ جیسے کہ دھنی ہوئی روٹی بہت جگہ گھیرتی ہے۔ اب جبکہ خمیر کا عمل مل ہو چکا ہے۔ اس میں بقایا ساڑھے چار حصہ مبدہ بھی ملا کر اچھی طرح یکجان کر لیں۔ اور پہلے کی طرح اسے بھی ڈھک کر رکھ دیں۔ تاکہ اس میں بھی خمیر اٹھ آئے۔ جب اس طرح کا خمیر بالکل مکمل ہو جائے تو اس مرکب کو کرڈ ہائی کے نکال کر آٹا گوندھنے والے تختے پر ڈال دیں تختے پر مرکب کو ڈالنے سے پہلے اس تختہ پر اس کے کٹے کا دھوڑا ضرور ڈال دیں۔ بعد ازاں زوردار ہاتھوں سے گوندھے کو نڈھ کر اسے بیلن کی مدد سے چوتھائی اونچے موٹائی سمبیل لیں جب بیلنے کا عمل ختم ہو جائے تب حسب پسند سانچوں کی مدد سے خوشنما یکساں سائز کے چھوٹے چھوٹے گول، مستطیل یا بیضوی بسکٹ کاٹ لیں۔ ان کے ہوتے تیار شدہ دو بسکٹوں کے درمیان مکھن کی ایک تیلی سی تہ جا کر آپس میں جوڑ دیں۔ اب ان بسکٹوں کو ٹھنڈی جگہ پر رکھ دیں۔ اس مطلب کے لئے ریفریجریٹر بہتر رہتا ہے۔ ہندوؤں کے بعد بسکٹ کی پلیٹیں نکال کر سمیٹی کے اندر رکھ کر پکالیں۔ ان کے پکانے

کے لئے ۴۲۵ ڈگری فارن ہیت کی حرارت درکار ہوتی ہے۔ اور مندرجہ بالا مصالحوں سے بیکری ۳۵، ۳۶ تک چھوٹے بسکٹ بن سکتے ہیں۔ یہ بسکٹ نہایت ہی لذیذ ہوتے ہیں۔

## آٹے کے بسکٹ

بازاری بسکٹ منگنے ہونے کے باعث آجکل لوگ آٹے کے بسکٹ بنوا رہے ہیں۔ یہ بسکٹ سستے ہونے کے سبب درمیانہ طبقہ کے لئے ایک نعمت سے کم نہیں ہیں۔ ان سے ناشتہ کے وقت جہاں بچوں کا دل بہلایا جاسکتا ہے۔ وہاں مہمانوں کی خاطر و مدارات بھی کی جاسکتی ہے۔ نئی ملاحظہ فرمائیے۔

آٹا  
۵ سیر  
خالص گھی یا بھٹیل آیل    دو سیر  
وانہ دار چینی یا ایک پیسی ہوئی    دو سیر  
دودھ    سوا ڈسیر  
سوڈا بائی کارب    ڈھائی تولہ  
نوشادر    ڈھائی تولہ

سب سے پہلے چینی اور گھی ملا کر خوب پھینٹیں۔ اب اس میں سوڈا اور نوشادر ملا کر دوبارہ پھینٹ دیں۔ اور پھر آٹا ملا کر دودھ کی مدد سے سمٹ



آٹے کی مانند گوندھ لیں۔ اور پھر حسب طریقہ اسے مہین کی مدد سے ہل کر تپا کر پائوچر  
 کے ذریعہ، حسب خواہش اشکال میں بسکٹ تشکیل کر کے بھیجیں پکا لیں۔ پکے  
 سے پہلے اگر مرضی ہو تو کترا ہوا پلستہ، موٹی الائچی کے پے ہوتے دانے بسکٹوں پر لٹکے  
 ہیں۔ یہ آٹے کے بہترین بسکٹ ہیں۔

## ترا د خارش حبیل وغیرہ امراض جلد کی اس تروا

یہ وہ دوا ہے جو پرانی سے پرانی خارش واد  
 حبیل ایکڑمیرہ غیرہ تمام امراض جلد کو چند روز کے استعمال سے  
 ہی بالکل ختم کر دیتی ہے چاہے پس ہی کیوں نہ پڑ گیا ہو مریض تکلیف  
 سے بچ رہا ہو مگر پہلی دفعہ کے لگاتے ہی زور ختم ہو جائے گا۔ وقت  
 ضرورت ضرور آزمائیں۔ قیمت ایک روپیہ محصول الگ  
 ۳ ڈبیاں ایک سا نمونہ گانے پرچہ محصول طاک تین روپیہ  
 میگنیو فاسفی (B.G.) رام نگر، گاندھی نگر دلی ۷

# مقوی معدہ ہاضمہ کی بہترین دوا

اگر آپ نے بلا ضرورت قسم قسم کے چورن کھا کر کے  
معدہ کو بگاڑ لیا ہے۔ یا اگر میوں میں برف کے زیادہ استعمال سے  
سردیوں میں تیز چائے پی کر یا اوٹ پٹا ننگ چیزیں کھا کر اپنے معدہ  
کو بگاڑ لیا ہے۔ امداد ٹھنڈی چیزیں پیٹ میں اچھا رہا اور سرد  
درد پیدا کر دیتی ہیں اور گرم چیزیں کھانے سے سر میں چکر یا پاخانہ  
میں پیلا پن۔ منہ کا ذالقعہ کڑوا ہونے لگتا ہے۔ تو یقیناً یہ دوا آپ  
کے معدہ کی ذائقہ شد و قوت کو دوبارہ بحال کرنے میں فائدہ مند ثابت  
قیمت فی شیشی تین روپیہ ڈاک محمد لنگتین شیشی ایک ساتھ منگوانے پر محصول  
میگنٹو فارمی (B.G.) رام نگر گاندھی نگر دہلی ۷۰

ڈبل رومی ط

# ٨٨ پرانے نزلہ زکام کی تیرہ روزہ میگنیٹو کا نرزیہ

نزلہ زکام چاہے کتنا پرانا کیوں نہ ہو۔ اور چاہے  
ہر موسم میں بہنے والا ہی کیوں نہ ہو۔ ہماری یہ دوا چند روز  
میں ہی اس سے شرطیہ نجات دلا دیتی ہے۔ یہ نہ بھولے کہ اکثر  
نزلہ کے خراب ہو جانے سے جوانی میں ہی بال سفید ہو جاتے ہیں  
اور دماغ اس قدر کمزور ہو جاتا ہے کہ کچھ بھی دماغی کام کرنا مشکل ہو جاتا  
ہے۔ لہذا آپ کا نزلہ کسی بھی دوا سے ٹھیک نہ ہو تو فوراً ہماری دوا  
منگوا کر استعمال کریں۔ چند روز میں ہی اپنا اثر دکھا دیگی۔  
قیمت دو روپے آٹھ آنے فی شیشی۔ تین شیشی ایک ساتھ منگوانے پر پندرہ روپے

میگنیٹو فارمیسی (BG) رام نگر گاندھی نگر دہلی ۷۴

# ڈبل روٹی

## دعام فارمولہ

میدہ پیسٹ  
دو سیر ۲ چھٹانک

میدہ میں خمیر ہارک کر کے ملائیں۔ اور بسکٹ کے مادے سے  
قدر سے ملائم گوندھ لیں۔ اور ٹھوڑی دیر تک رکھا رہنے دیں۔ جب خمیر اٹھ آئے  
تو ڈبل روٹی کے سانچوں میں بھر کر کھٹی میں پکالیں۔

# ڈبل روٹی

## تیار کرنے کی دوسری ترکیب

میدہ سوچی  
تین سیر تین سیر  
چار چھٹانک دو چھٹانک  
خمیر چینی



گرم دودھ      پانچ سیر  
نمک      ایک تول

تمام اشیاء کو دودھ کی مدد سے گوندھیں۔ اب اس گوندھے ہوئے آٹے کو ایک دو گنٹے کے لئے گرم جگہ پر رکھ دیں۔ الپا کرنے سے آٹے میں خمیر اٹھ اڑے گا۔ اب خمیر شدہ آٹے کو ساپخوں میں ڈالتے جاویں۔ اور اوپر کی سطح چھری سے ہموار کر لیں۔ پھر کھٹی میں مکھ کر پکالیں۔

مندرجہ بالا نسخہ میں میں نے چار چھٹانک خمیر ڈالنے کے متعلق عرض کیا ہے۔ خمیر بنانے کا مستند نسخہ ذیل میں درج کیا جاتا ہے۔

چادل کا باریک پسا ہوا آٹا      ایک سیر  
سوڈا بائی کاربونیٹ      بارہ چھٹانک  
ٹارٹارک الیڈ سفون      آدھ سیر

ان تمام اشیاء کو میدہ کی طرح باریک کر کے باہم آمیز کر کے یکجان کر لیں۔ بکینگ پوڈر تیار ہے۔

ڈبل روٹی تیار کرنے کی ایک اور ترکیب  
دسامان

میدہ      تین سیر

آٹھ چمچے بڑے ڈبل سپون (فل)

چینی

آٹھ چمچے بڑے

نک

آٹھ چمچے بڑے

خمیر کرنے کا طریقہ

ایک بڑے برتن میں تمام اجزاء ملائیں۔ پھر چار سیسہ گرم پانی میں ڈال کر ملائیں۔ پھر گرم کبیل میں لپیٹ کر ساری رات رکھ دیں۔ ایک صاف کپڑا اور لحاف اوپر دیدیں۔ صبح خمیر اٹھ آویگا۔ پھر اس میں اس قدر خشک میوہ ملائیں کہ روٹی کے قابل ہو جاتے۔ اب ساپخوں میں بھر کر گھنٹ بھر تک پڑا رہنے دیں۔ پھر پندرہ منٹ تک بھٹی میں سینک لیں۔ اعلیٰ قسم کی ڈبل روٹی تیار ملے گی۔

## ڈبل روٹی میوہ دار

دو سیسہ

میوہ

ایک پاؤ

موتیا انگور یا کشمش بیدار

ایک پاؤ

مغز اخروٹ

سفید چینی دانہ دار باریک لپی ہوئی ایک پاؤ

آدھ پاؤ

پیسٹ

دو سیسہ

دودھ

موتیا انگور یا کشمش بہیدانہ اور مغز اخروٹ کو کاٹ کر مہیدہ میں  
آمینز کریں۔ دودھ میں چینی آمینز کریں۔ پھر سیسٹ کو مہیدہ میں ملائیں اور دودھ  
ڈال کر گوندھ لیں۔ ذائقے کے لئے قدرے نمک بھی ملا لیں۔ اور تھوڑی دیر تک  
پڑا رہنے دیں کہ خمیر اٹھ آئے۔ پھر سانچوں میں رکھ کر کھٹی میں پکالیں۔ یہ اعلیٰ  
مقام کی ڈبل روٹی ہے۔

## مہودار ڈبل روٹی کا ایک فارمولہ

دوسیر

مہیدہ

سفید دانہ دار چینی باریک پس ہوئی ایک پاؤ

ایک پاؤ

کشمش

نصف پاؤ

سیسٹ

مہیدہ میں کشمش آمینز کریں۔ اور سیسٹ بھی آمینز کریں۔ پھر  
گوندھ لیں۔ اور تھوڑی دیر تک پڑا رہنے دیں۔ جب خمیر اٹھ آوے تو سانچوں  
میں بھر کر کھٹی کے ذریعہ ڈبل روٹیاں پکالیں۔

بُن  
BUN

اصلی لفظ "بن" ہے۔ لیکن "بند" کے نام سے مشہور ہے۔  
 بن بھی ایک قسم کی ڈبل روٹی ہی ہوتا ہے۔ یہ ڈبل روٹی کی مانند چورس نہیں  
 بلکہ گول ہوتا ہے۔ اور سائز بھی اس کا اس سے قدرے چھوٹا ہوتا ہے۔ سادہ بن  
 کئی سائروں میں بنائے جاتے ہیں۔ دو آنہ والے، ایک آنہ والے اور دو دو پیسے والے۔  
 لاہور میں ٹاکڑ پریم ناتھ کی آٹو ٹیک بیکری، لالہ چونی لال گپتا کی کراؤن بیکری،  
 میاں حکم دین بند گیند، نگینہ بیکری نید گیند اور ماڈل ڈیری مال روڈ کے بن بہت  
 مشہور تھے۔ سادہ بن تیار کرنے کا نسخہ ملاحظہ فرمائیے۔ اس کے بعد مصاط دارنوب  
 کا ذکر نمودن گا۔

## سادہ بن اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر	میدہ
تین چھٹانک	چینی
ایک چھٹانک	ییسٹ
	نمک

قد سے ذالیقہ کے لئے  
 جلد اجزاء کو اچھی طرح سے باہم مخلوط کر کے گول گول بن بنا کر ٹین  
 کی پلیٹوں پر جدا جدا رکھ کر کھٹی میں سینک لیں۔ جب پک کر تیار ہو جاویں تو  
 ہر ایک بن کو گرم گرم گھی سے چھڑ دیں۔ اور ادھر سے کھوڑی کھوڑی دانہ دار  
 چینی چھڑک دیں۔

# فروت بن

FRUIT BUN

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک کپ سیر

میدہ

چینی سفید دانہ دار باریک لسی ہوئی ایک پاؤ

ایک پاؤ

مار پلیٹ

آدھ پاؤ

کھن

۹ ماشہ

بکینگ پوڈر

حسب طریق معلومہ سب اشیاء کو اچھی طرح سے گوندھ کر

بن تشکیل کر کے بھٹی میں پکالیں۔ اور جب پک جائیں تو ہر ایک بن پر ذرا ذرا سی دانہ دار چینی سالم ہی چھڑک دیں۔

# بٹر بن

BUTTER BUN

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک کپ سیر

میدہ

کھن	ایک پاؤ
چینی دانہ دار سفید باریک لسی ہوئی	تین چھٹانک
نمک	قدر سے بقدر ذائقہ
انڈے	دو عدد
بیکنگ پوڈر	نو ماشہ

اول، میدہ میں کھن آمیز کریں۔ پھر چینی کا مشربت بنا کر اس میں ملائیں۔ بعد میں نمک تینرا انڈے سمیٹ کر کھی ملا دیں۔ اور جلد اجزاء کے باہم مل جانے پر اچھی طرح سے گوندھیں پھر ٹین کی پلٹیوں پر من تشکیل کر کے کھٹی میں پکالیں۔

# رائس بن

RICE BUN

اجزاء اور ترکیب تیاری

آدھ سیر	میدہ
آدھ سیر	چاولوں کا آٹا
تین چھٹانک	چینی دانہ دار باریک لسی ہوئی
ایک پاؤ	کھن
۴ ماشہ	یمیٹ



نمک

بقدر ذالہ

حسب طریق معلومہ جلد اجزاء کو آمیز کر کے پلٹیوں پر بن تشکیل

کر کے بھٹی میں سینک لیں۔

## ڈبل روٹی، بسکٹ کا دیسی خمیر بنانا

۱۔ دال مسور ایک پاؤ۔ اور چھوٹے تباشے

چھ عدد دونوں کو نصف سیر پانی میں ابال کر کپڑے سے چھان کر پانی جدا کر لیں۔ اور دال کو نہایت باریک پس کر دال کے پانی میں گھول دیں۔

لوگ سات عدد نہایت باریک، تاڑی کی ککادو سیران دونوں کو بھی دال کے پانی میں ملائیں۔ اب ایک من میدہ گندم میں یہ مرکب سردیوں میں یہ مرکب اور سادہ پانی نیم گرم کر کے میدہ کو گوندھیں، بعد میں حسب ضرورت سادہ پانی بھی ملا کر میدہ کو خوب اچھی طرح مسلسل پھینٹیں اور گوندھتے جائیں۔ پھر جس برتن میں گندہ ہوا میدہ ہو۔ ڈھانپ کر سردیوں میں گرم کیل لحاف یا ٹاٹ میں لپیٹ دیں۔ دو ٹین گھنٹہ میں غیر اٹھ آئے گا۔ اب اس کی ڈبل روٹیاں یا بسکٹ بنا کر توری میں پکا لیں۔

۲۔ چکنی چھالیہ، تاملکھانہ، چپال جھبلا،

لوگ، دانہ الائچی خورد، مخمر تخم گو کھرد، ہر ایک دو دو تولہ۔ ہر ایک کو علیحدہ

علیحدہ نہایت باریک پس ہیں۔ زعفران خاص تین ماشہ کو نہایت باریک کھل کر کے سب کا آپس میں ملا لیں۔

ایک چھٹانک میدہ میں مندرجہ بالا سفوف تین ماشہ ملا کر دہی کے گوندوں میں جو دہی کا پانی دہی سے علیحدہ ہو جاتا ہے۔ اس پانی سے میدہ کو گوندہ کر کسی برتن میں رکھ کر سردیوں میں برتن کو گھیل میں لپیٹ کر رکھ دیں۔ دو تین دن کے بعد نکالیں۔ اوپر کے میدہ کی سخت تھک باریک کھل کر کے اندر کے نرم میدہ میں بخوبی ملا لیں۔ اس میں سے ستھوڑا سا لیکر ایک چھٹانک میدہ میں ملا کر اودھنی شامل کر کے گوندہ لیں۔ اس کو کاریگر اپنی زبان میں نگل شکھتے ہیں۔ جب اس میں خمیر اٹھ آتے تب اس کو پانی میں گھول کر اس پانی سے ہیر میدہ گوندہ کر رکھ دیں۔ جب خمیر اٹھ آتے۔ تب اس سے ڈبل روٹی یا بسکٹ بنالیں یا میدہ کو پانی میں گھول کر اس پانی سے من دو من میدہ گوندہ کر زیادہ مقدار میں میدہ خمیر کر کے ڈبل روٹیاں یا بسکٹ آپ دبا سکے ہیں۔ خمیر امیدے میں قلیل مقدار میں نمک ضرور ملائیں کہ جس سے میدہ کا ذائقہ نمکین نہ ہو۔ ایسی خمیرے میدے سے بنی ہوئی ڈبل روٹیاں یا بسکٹوں سے، کھٹے پوریاں، چپاتیاں، لشیم جیسی ملایم نہیں لگی۔ اور بسکٹ نہایت بھر بھرے۔

# شریت لیمن سوڈا واٹر کا کاروبار

یہ کتاب تھوڑی سی پونجی سے چھوٹے چھوٹے کاروبار شروع کرنے کے خواہش مندوں کے لئے مفید اور کامیاب ہے۔ اس میں سب طرح کے شریت اور ہر طرح کے سوڈا واٹر لیمن وغیرہ بنانیکے نسخے و ترکیبیں مفصل بیان کی گئی ہیں۔ سوڈا واٹر کی بوتلوں کی صفائی، بوتلیں بھرنا، سوڈا واٹر بھرنے کی مشین وغیرہ کی مکمل معلومات درج ہیں۔ ہر چیز کا رو باری نقطہ نگاہ سے سستی اور عمدہ تیار کر کے کافی قایم و اٹھا سکتے ہیں۔

قیمت تین روپے پچاس نئے پیسے ڈاک خرچ ایک روپیہ  
نوٹ:۔ مارکیٹ میں اس مضمون میں سب سے بڑی کتاب ہے۔

مشورہ بکٹ پو (BG) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ گاندھی نگر دہلی ۷

یک

# پلاسٹک کے کھلونے وغیرہ بنانے کا راز

## پلاسٹک سازی

غریبوں بیروزگاروں کی مددگار قالتو وقت  
 میں روپیہ کمانے کا راستہ دکھانے والی رہنما۔ اس کتاب میں  
 تھوڑی سی پونجی سے گھر بیٹھے قالتو وقت میں روپیہ پیدا  
 کرنے کے لئے پلاسٹک کے رنگ برنگے چھوٹے بڑے  
 کھلونے۔ کنگے۔ بیگ و دیگر سیکڑوں طرح کی اشیاں  
 بنانے کے آسان طریقے بتائے گئے ہیں۔

قیمت تین روپے پچیس نئے پیسے۔  
 ڈاک خرچ ایک روپیہ الگ۔

مشورہ بکٹر لو (BG) پورٹ بکس ۱۶۳۹ گاندھی مگروہلی

# ہر قسم کے کیکنے سنانا

میدہ اور چینی ملا کر کیک بنایا جاتا ہے۔ اس کا رنگ سفید ہوتا ہے۔ توڑنے میں نہایت خستہ ہوتا ہے۔ بیاہ شادی کے موقع پر سالگرہ کے جلسوں اور کرسمس ڈیز کے جشنوں میں زیادہ تر استعمال کے جاتے ہیں۔ ڈالیوں میں بھی زیادہ یہی جلتے ہیں۔ اور اسی کو خولصورت بنانے میں کاریگروں کی کاریگری دیکھی جاتی ہے۔ کیونکہ ان کو ساپخوں میں بھر کر نقش دار بناتے ہیں۔ اور سونے چاندی کے ورق لگا کر اور کنگروں کی جگہ پر موتی والی جہاں لگا کر سجاتے ہیں، بعض پر حروف اور عبارت بھی لکھتے ہیں۔ عبارت کبھی کبھی ہوتی، کبھی ابھری ہوتی، اور کبھی کندہ ہوتی ہے۔ اس کو پکاتے وقت معتدل آبخ و دخی چاہیے۔ کیونکہ تیز آبخ سے کیک ہلکا اور درمیانی آبخ سے کیک بھاری بنتا ہے۔ درمیانی آبخ سے کیک عمدہ پکاتا ہے۔ عمدہ پکنا اس طرح پہچانتے ہیں۔ کہ ایک مولی کیک کے اندر لگا دیتے ہیں۔ جب وہ پک جاتا ہے۔ تب اسے نکال کر دیکھتے ہیں۔ اگر صاف نکل آوے تو سمجھیں کہ کیک پک گیا ہے۔ اور اگر اس کے ساتھ کچھ خمیر لگا ہوا ہو تو سمجھیں کہ ابھی کیک کچا ہے۔ جب تک یہ اچھی طرح نہ پکے تب تک سانچے میں امن امان ٹکا رہنے دیں۔ ہلانے سے خراب ہو جاتا ہے۔ جب خوب پک جاوے تب سانچے سے باہر نکال کر لوسے کی چھلنی میں رکھ کر سمٹی کے منہ کے پاس رکھ دیں۔ کہ تندرست کھٹڑا ہو جاوے ورنہ تڑخ کر خراب ہو جائیں گے۔



# کیکے بادم کی گریاں لینا اور ٹونا

بادام کی گریاں رات کو پانی میں بھگو دیں صبح چھیل ڈالیں۔ اگر جلد منقشر  
 کرنی ہوں تو گرم پانی میں ڈال کر دو ایک جو شش اور دیں۔ پھر چھیل ڈالیں۔ مگر چھیل کر  
 سرد پانی میں ڈال دیں۔ تاکہ زرد نہ ہو جاویں۔ پھر ان کو کوٹھی میں گھوٹ ڈالیں کہ  
 کھن کی مانند ہو جاویں۔ اور گھوٹے وقت چند قطرے عرق لیوں کے ڈال دیں۔  
 تاکہ نہایت سفید ہو جاویں۔ پس کیک پر پلستر کرنے کے لئے اس میں اشیا و ذیل  
 ملاویں۔ اگر گریاں منقشر دس تولہ ہوں تو مصری ہاسٹیک کی ہوئی ۵ اونس انڈوں  
 کی سفیدی ۵ عدد عرق بہار ایک چمچ دیشیل سپون (سب کو ملا کر خوب گھونٹیں۔  
 اور لٹم اپنخ موٹائی کا پلستر اوپر کر دیں۔

## صوف چینی کا پلستر

پانچ انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹیں۔ پھر اس میں ایک پونڈ سی  
 ہوئی مصری اور آدھے لیوں کا عرق ملا کر ہاٹم خوب ہی ملائیں۔ پھر اس کا لیمپ کر کے  
 بالکی بھٹی میں رکھ کر سکھا لیں۔ اس پلستر کے استعمال سے کیک نہایت سفید اور  
 چمکدار بن جاتا ہے۔

اب ہم چند مختلف قسم کے کیکوں کے نسخے لکھتے ہیں۔ ملاحظہ فرمائیے۔

# سادہ کیک

## اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

ایک پونڈ

ایک پونڈ

سات عدد

ڈیڑ پاؤ

چار ماشہ

میدہ  
کشمش

مرہ بہ مختلف قسم

انڈے

مصری

جائفل یا جاوتری

اول مصری مکھن، انڈے کی زروی میدہ سب کو باریک

سپینٹ لیں۔ اور سفیدی کو علیحدہ سپینٹ لیں۔ اور اس میں مرہ بہ باریک سپینٹ

کمز تراش لیں۔ اور اس میں ملا دیں۔ اور کشمش نیم کو بکر کے ملا دیں۔ سب کو ملا کر

ساتھ کو چکنا کر کے سانچے میں رکھ کر سبٹی میں مدھم آگ پر رکھ دیں۔ سوا گھنٹہ

بعد نکال لیں تیار ہو جائیں گے۔

## (۲) اجزاء اور ترکیب تیاری میدہ چاول آدھ سپر

ایک ایک پاؤ	مکھن مہری
۴ عدد	اندڑے
تین ماشہ	جاوڑی
ڈبائی تولہ	برانڈی
ایک چھٹانک	مرہ نازنگی
آدھ سیر	کشمش
ہر ایک ایک تولہ	نہیر سفید الائچی کلاں

سب کو ملا کر بطریق مذکور نیا کر میں۔ نہایت لذیذ اور خوش

ذائقہ ہوں گے۔

## (۳) اجزاء اور ترکیب تیاری

چائے کا ڈیڑھ پیالہ	میدد اعلیٰ قسم
ایک پیالہ	چنیہ
نصف پیالہ	ٹھنڈا آدھ
ڈیڑھ چمچ	بیکنگ پوڈر
ایک "	نمک
حسب ضرورت	فلپور و رنگ
ایک چمچ	خالص دلیسی گھی یا کوئی اعلیٰ قسم کا دیہیل آیل
۲ عدد	اندڑے

پیلے گھی کو چنیہ پر پیر اس میں تھوڑی تھوڑی چینی ڈال کر چھٹے رہیے۔

جب گاڑ پان آجاوے تو پھینٹے ہوئے انڈے اور چینی ملا کر پھینٹے۔ لیکن دونوں اشیا کے بعد دیگرے ڈالنی چاہئیں۔ میدہ میں بیکنگ پوڈر و نمک آمیز کر لیجئے اب ان دونوں مرکبات کو ملا لیجئے۔ اور دو دھکھی آمیز کر دیجئے۔ فلیور اور رنگ ڈالے اور سانچوں میں بھر کر مٹیائی آ پنج پر کھٹی میں پکائیجئے۔

## ۱۴ اجزاء اور ترکیب تیاری

انڈے، چینی، گھی، میدہ ان چاروں چیزوں کو پہلے ہوزن کر لیں۔ سوڈا انڈے کے وزن کا پانچ حصہ۔

اول انڈے کی زردی و سفیدی کو الگ کر کے خوب پھینٹیں جب مثل صابون کی جھاگ کے ہو جائے تو زردی کو سفیدی میں ملا کر خوب پھینٹیں پھر سوڈا، تب چینی، اس کے بعد گھی پھر میدہ رفتہ رفتہ ملاتے جائیں۔ اور پھینٹتے جائیں۔ حتیٰ کہ خوب مل جلتے۔ تب کشمش بادام ملا دیں۔ پھر کھٹی گرم کر کے پنج کو کھینچ لیں۔ تب سانچے میں رکھ کر کھٹی کے اندر رکھ دیں۔ کھٹی کا منہ ہر طرف سے بند کر دیں۔ تاکہ بھاپ نہ نکل سکے دس منٹ میں کیک تیار ہو جائے گا۔

(۱۵)

# کوین کیک

QUEEN CAKE

دو چھٹانک

کھمن

اجزاء اور ترکیب تیاری

اندھے	تین عدد
کرن	دو چھٹانک
بکینگ پوڈر	دو چمچے
بادام کا ایسنس	دس قطرے
دودھ	ایک چمچ

میدہ، مکھن، مصری، بکینگ پوڈر ایک برتن میں ڈال کر ملائیں۔  
 اندھے الگ برتن میں بھینٹ کر خوب سفینٹیں، زردی ملائیں۔ بعد ازاں مصری  
 چھڑکے ہوتے سانچوں میں بھر کر کھٹی میں پکائیں۔ بہت نفیس کیک تیار ہو جائیگی۔

# (۶) کریم کیک

CREAM CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

نواںڈوں کی سفیدی خوب سفینٹیں۔ اس میں سنگرزہ کی صبح  
 خوشبو کے لئے ملائیں۔ پھر اس میں ایک چمچ موٹی چینی ملائیں تب سانچے میں کاغذ  
 رکھ کر اس پر کیک بنا کر رکھیں۔ اس پر دانہ دار چینی چھڑک دیں۔ اور تھوڑی  
 کچھ لیں۔

# (۷۱) کریم اسٹریم کیک

اجزاء ترکیب تیاری

ایک پونڈ  
آٹھ اولس

میدہ  
کھن

سفید داد دار چنی باریک لپی ہوئی ۱۰ اولس

چار اولس

کریم

چھ عدد

اندھ

۴ اولس

دودھ

۲ ڈرام

نمک

۲ ڈرام

بیکنگ پوڈر

کھن میں چنی آمیز کر کے اس طور پر پھینٹیں کہ مائند کریم کے ہو جائے

پھر اندھوں کو اچھی طرح سے پھینٹ کر آمیز کریں۔ زراں بعد بیکنگ پوڈر نمک اور میدہ

وغیرہ آمیز کر کے دودھ میں خوب ملائیں۔ امدائند موٹی روٹی کے ساپخوں میں پکا کر

کریم میں قدرے چنی ملا کر اس کے اوپر دوسری روٹی رکھیں۔ اسی طرح چند نہیں

لگائیں۔

اسی طرح چاکولیٹ وغیرہ میں چنی آمیز کر کے یا قدرے کھن



سہی آمیز کر کے تیار کر سکتے ہیں۔ اور چنی بکیری جاسکتی ہے۔ اور اس طرح سے کئی اقسام کے کریم کیک تیار کئے جاسکتے ہیں۔

(۸۱)

# ٹی کیک

TEA CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

میدہ

۱/۲ پونڈ

کھن

۱/۲ پونڈ

چینی پسی ہوئی

پانی قدر سے ملا کر سب کو خمیر کر لیں۔ پھر اس کے ۲ حصہ کر لیں۔ ایک حصہ میں ایک اونس زیرہ ملا لیں۔ پھر نیپٹ کو بلی کر تپلا کر لیں۔ اور کسی گول گلاس سے کاٹ کر گول ٹکڑے کر لیں۔ تب ٹین پر کھن لگا کر بنایا ہوا کیک اوپر رکھیں اور نرم تور میں پکالیں۔ پھر شیشے کے ڈبہ میں بند کر کے محفوظ رکھیں۔

## ایک اور ترکیب

اجزاء اور ترکیب تیاری

دو چھٹانک

کھن

ایک چھٹانک

چینی

ایک چھٹانک

میدہ

تین پنچے

بیکنگ پوڈ

چار چھٹانک

دودھ

اول کھن اور دودھ کو دیگی میں ڈال کر حل کر دیں اور ایک

بنا کر سا بخ میں بھر دیں۔ پھر اس کو آگ کے سامنے رکھیں۔ جب پھول جلتے تب  
چم سے آلی گھنٹہ ایک کھٹی میں پکالیں۔

# طی کی کیتس کرکٹ کا تیسرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

میدہ

ایک پونڈ

کھن

ایک پونڈ

چینی

۴ عدد

اندازے

ایک پونڈ

کشمش

ایک اولس

چکوترہ

چائے تیار شدہ بمقدار ۵۵۵ ایک پیالہ

نمک دو ڈرام

بیکنگ پودر دو ڈرام

کھن اور چینی کو آمیز کر کے اس میں انڈے پیچھے ہوتے آمیز کریں۔

پھر دیگر اجزاء آمیز کر کے کیک سا پختہ کر کے پکائیں۔

(۹)

# رائس کیک

RICE CAKE

اجزاء ترکیب تیاری

چادلوں کا آٹا دس اونس

میدہ تین اونس

دانه مار چینی پسپی ہوئی آٹھ اونس

چادلوں کا آٹا میدہ اور چینی، تینوں کو خوب اچھی طرح ملا لیں۔

پھر آٹھ انڈوں کی زردی اور چھ انڈوں کی سفیدی باہم ملا کر اس میں تہہ تک

ملائیں۔ بعد ایک لمبوں کا گودا بھی ملا لیں۔ اور خوب اچھی طرح خمیر کر لیں۔ تب

سٹوپان بھر کر نرم آنچ پر پکالیں۔ جب خشک ہو جائے تب ۱۴ منٹ بھٹی میں پکالیں۔

(۱۰۰)

# رائس کیک تیار کرنے کا ایک اور فارمولہ

RICE CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

نصف پونڈ	چاندون آٹا
نصف پونڈ	میدہ
نصف پونڈ	کھجور
ایک پونڈ	مانہ دار چینی باریک پس ہوئی
چار عدد	انڈے
نصف پونڈ	دودھ
قدرے بقدر ذائقہ	ست لیموں
دو ڈھام	بیکنگ پودر
بطریقہ معلومہ کیک تیار کر لیں۔	

(۱۱۱)

# سودا کیک

SODA CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

نصف پونڈ	میدہ
دو ڈرام	باقی کار پونٹ آف سوڈا
دو ڈرام	ٹارٹرکک ایسڈ
تین ادونس	کھن
دو ادونس	معری
چار ادونس	خٹک انگور
دو عدد	انڈے
ایک پیالہ	حرم دودھ
ساچے میں بھر کر کھٹی میں پکالیں۔	

## (۱۱۳) عمدہ معمولی لیک

### اجزاء اور ترکیب تیاری

دو ہائی پونڈ	میدہ
تین پونڈ	چینی
تین پونڈ	کھن

کشمش      نصف ادس      سنگترہ کا چھلکا پیرا      نصف پونڈ  
 مار چنی      "      کاربونیٹ آف سوڈا      ۴ پیچھے  
 سب اشیا کو ایک پیٹ تازہ دودھ میں گوندھ لیں۔ اور خوب مل  
 دل کر سانچے میں بھر لیں۔ بعد میں مانی درجہ کی حرارت کی سبٹی میں پکائیں۔

## (۱۱۳) مزیدار کیک

### اجزاء اور ترکیب تیاری

انڈے	پانچ عدد	میدہ	دس تولہ
گھی یا عمدہ جما ہوا کھن	دس تولہ	بیکنگ پوڈر	دو چائے کے پیچھے
چینی	دس تولہ	کشمش	پانچ تولہ

پہلے انڈوں کو توڑ کر زردی اور سفیدی علیحدہ علیحدہ برتنوں میں رکھنی جاتے۔ اور زردی میں چینی ملا کر خوب پھینٹیں۔ اور سفیدی علیحدہ پھینٹیں۔ جب صاف ہوا جائے تو دوسروں کو ملا دیں۔ اور خوب پھینٹتے رہیں۔ اور پھر میدہ ملا کر اور بیکنگ پوڈر ملا کر پھینٹتے رہنا چاہیے۔ اس کے بعد گھی اور کشمش ملا دیتے جائیں۔ اب کیک بنانے کا مصاطحہ تیار ہے۔ اس مصاطحہ سے نصف سانچے میں بھر کر سبٹی میں رکھ دیں۔ جب تیار ہو جائے نکال لیں۔



## دوسری ترکیب

میدہ	ایک پاؤ	گھی	آدھی چمٹا نمک
دودھ	آدھ پاؤ	نمک	ذرا سا

ان سب چیزوں کو ملا کر گوندھ لیں اور بیل کر دو درجن چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنالیں۔ اور ٹکیوں کو کیلکے سا پنوں میں اچھی طرح جمادیں۔ جو اوپر بڑھ جائیں ان کو کاٹ لیں۔ ان کو الگ رکھ لیں۔

## تیسری ترکیب

کھویا	ایک پاؤ	میدہ	ایک پاؤ
چینی	ایک پاؤ	مکھن	آدھ پاؤ
اندھے	چھ عدد	بیکنگ پوڈر	دو چمچ بھر

اندھوں کی سفیدی کو الگ کر کے خوب پھینٹ لیں۔ اور اندھوں کی زردی کو کھویا اور چینی میں اچھی طرح ملا لیں۔ پھر اندھوں کی سفیدی کو بھی زردی میں ڈال دیں۔ اس ترکیب سے تمام سا پنوں کو تجارتی یعنی لوہے کے انگریزی تنور میں رکھ دیں۔ اور نیچے کتوں کی آ پنج تیز رکھیں۔ جب کیلکے تنوڑے سے پھول جائیں تو بادام اور پستہ باریک کاٹ کر اوپر ڈال دیں۔ آدھ گھنٹہ تک پکا لیں۔ تجارتی کساو پر کوئلے والی کڑییک کو رنگ دینے لیں۔ اور نکال لیں۔

(۱۱۴)

# خوشبودار لیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

کمن	دو چمٹانک	چینی	تین چمٹانک
اندک	چھ عدد	میدہ	پاد بھر
کشش	آدھ پاد	کسی قسم کا لیسنس	قدرے ضرورت
جائفل	تین ماشہ	بکینگ پوڈر	چار ماشہ

انڈوں کی زردی، سفیدی علیحدہ علیحدہ خوب سمیٹ کر ملا دی جائے۔ اس کے بعد میدہ تھوڑا تھوڑا لیکر اس میں ملاتے جاتے ہیں پوڈر، پھل یا کسی قسم کا لیسنس ملایا جائے۔ اب اس تیار شدہ مادے کو ساپنے میں بھر کر کھٹی میں کیک سینک لئے جائیں۔

(۱۱۵)

# نفس لیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

۴ پونڈ

عمدہ میدہ

چینی باریک لسی ہوتی ۳ پونڈ -

ان کو ملا کر آگ کے آگے رکھیں۔ اور ذیل کی اشیاء ہٹا کر لیں۔

ایک گہری رکابی میں سرد ہاتھوں کے ذریعہ چار پونڈ مکھن باریک کریں۔ حتیٰ کہ مکھن بالائی کی طرح ہو جائے۔ پھر ۳۵ انڈوں کی زردی اور تھوڑے انڈوں کی سفیدی باہم پھینٹیں۔ پھر حچان کر مکھن ملا کر خوب سوپنیٹیں۔ پھر چار پانچ چھ عرق قطاب ملا دیں۔ پھر میدہ اور چینی جو باہم ملے ہوتے ہیں۔ اس میں چھ اولسن زبرد ملا کر اس مرکب میں دو گھنٹہ تک پھینٹیں۔ پھر دس چینی کا ست چند قطرے ملا کر کیک بنا کر سانچے میں بھر دیں۔ اور تین گھنٹہ تک پکا دیں۔

(۱۱۶)

# گرڈل کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

گیوں کا باریک پا ہوا آٹا نصف چائے کا پیار۔ بکینگ پوڈر تین چھو چائے کے  
باریک میدہ (اعلیٰ قسم) ایک چائے کا پیار۔ نمک نصف چھو  
چینی تین چھو انڈے پھینٹے ہوتے دو عدد  
خالی ص گھی (اعلیٰ قسم) ضرورت کے مطابق۔

آٹا، میدہ، بکینگ پوڈر، نمک

ترکیب تیاری

چاروں کو ملا لیجئے پھینٹے ہوئے انڈوں میں دودھ اور گھی ملا لیجئے۔ اس کے بعد سوکھا  
مصاطح آمیز کر لیجئے۔ اس کے بعد فرائیگ پین میں لکھی گرم کیجئے۔ اس میں  
متذکرہ بالا مرکب ڈال کر تین سے چار اپنچ تک سائز کا اور چوتھائی اپنچ  
تک کیک بنانے کے لئے دبائیے۔ اوپر کے حصے میں جب پیلے اٹھنے لگیں تو الٹ دیجئے۔  
دوسری طرف جب سنک جائے تو۔ گریڈل کیک تیار ہے۔

(۱۱۷)

# گریڈل کیک کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیار ی

میدہ نصف پونڈ      مکی کا آٹا      نصف پونڈ

وانہ وار چینی نہایت باریک پس پی ہوئی۔      چوتھائی پونڈ

انڈے      چار عدد      نمک      دو ڈرام

بیکینگ پوڈر      دو ڈرام

جمہ اجزاء کو بطریق معلوم ملا کر فرائی پین میں مرے یا

جام کے ساتھ الٹ پلٹ کر پکالیں۔

(۱۱۸)

# ایسنج کیلک

## اجزاء اور ترکیب تیاری

انڈے چھ عدد کسٹرڈ شوگر ۶ عدد  
میدہ ۳ انڈوں کے برابر

انڈوں کی زردی الگ کر کے ایک برتن میں ڈال کر مہری ملا کر دس  
منٹ تک لکڑی کے چھوٹے خوب کھینچیں۔ اس کے بعد انڈوں کی سفیدی ملائیں۔  
پھر میدہ ملا کر جب اس میں ساپخوں میں بھر دیں۔ اور کسٹرڈ شوگر چھڑک کر کھینچیں  
میں پکالیں۔

## ایک اور ترکیب (۱۹)

چھ عدد انڈوں کو توڑ کر ان کی زردی ایک برتن میں اور سفیدی  
ایک دوسرے برتن میں سفیدی ڈالیں۔ زردی میں چھ اولنس پس ہوئی چینی  
ملا کر خوب کھینچیں پھر سفیدی ملائیں۔ بعد ازاں میدہ پانچ اولنس ملائیں  
سب کو اچھی طرح غیر کر کے ساپخوں میں بھر لیں۔ اور دانہ دار چینی اوپر چھڑک  
دیں۔ اور معتدل آگ میں پکالیں۔

## ایک اور لاجواب فارمولہ (۲۰)

انڈے چار عدد چینی چار بڑے چمچے

میدہ تین مٹھی بھر جام دو چمچے بڑے

بکینگ پوڈر ایک چائے کا چمچ چوٹی دار - ونولیا ایسنس قدرے -

انڈوں کی سفیدی کو ایک پلیٹ میں خوب پھینٹے یہاں تک

سخت کف ہو جائے۔ اس کے بعد چینی ملا لیجئے۔ اور زردی ملا کر بھی ذرا پھینٹیں۔ اس

کے بعد چند قطرے ایسنس کے اور بعد میں تھوڑا تھوڑا آٹا ڈالتے ہوئے

اچھی طرح ملا دیجئے۔ اور ایک چائے کا چمچ بکینگ پوڈر بھی ڈالئے۔ پھر ایک

ذرا چوڑے سخال میں ذرا سا گھی لگا کر اوپر تھوڑا سا آٹا چھڑک کر بہ پلیٹ اس

پر ڈال دیجئے۔ اور پہلے ہی سے ساپنے کوئیوں کی آگ پر تیار رکھ کر چولہے میں

ایک لگن کو آٹا رکھ دیجئے۔ جب گرم ہو جائے نیچے بہت دھبی آپخ دھن کے پاں

سجھتی موجود ہو تو بکینگ ٹن پر آرام سے تیار کر سکتے ہیں۔ آٹا ڈالئے۔ اور چولہے پر تھال

کو رکھ کر اوپر سے یہ لگن ڈالناںک دیجئے۔ اور اس پر تیز کوئیوں کی آگ ڈال دیجئے۔ ہاؤ

گھنٹہ بعد آہستہ سے لگن اٹھا کر دیجئے۔ اگر کبک اچھی طرح پھول کر سوندھی ہو دینے

لگے۔ اور پک جائے تو انار کر گرم گرم ایک کاغذ پر جلدی سے کبک کو ڈالیئے۔ اور

چاقو سے چکیاں دینے جام بچھا دیجئے۔ اور اب ہی گرم پیٹے ہوئے ایک کاغذ

میں دبا کر لپیٹ دیجئے۔ جب کھانا ہو تو کاغذ کھول کر اس پیٹے ہوئے کیک کی تہی

تہی چکیاں کاٹ کر کبابی میں آدھی اور دوسری میں آدھی چکیاں رکھیئے۔ اور پر سے



کسٹر ڈال کر نوش فرمائیے۔ بہت لذیذ ہوگا۔ کھانے سے بہت دیر پہلے  
تیار ہونا چاہیے۔

## ایک اور عمدہ ترکیب (۲۱)

بیدہ تین سیر ۱۲ چمکانک چینی ساڑھے چار سیر  
مکھن چھ سیر انڈے چار اسی عدد  
پہلے ایک بڑے اور صاف برتن میں مکھن اور چینی کو ملائیں۔  
انڈے کے بعد دیگرے توڑ کر ڈالتے جائیں۔ جب یہ چیزیں مل جائیں  
تو میدہ سموڑا سموڑا کر کے ڈالیں اور ملائیے۔ (یعنی ہاتھ سے خوب  
اچھی طرح متھیں) باہم ملنے کے بعد کریم جیسی ہو جائیں گی، پھر چھوٹے  
چھوٹے مختلف قسم کے ساپخوں میں ڈال کر سب ساپخوں کو ایک نشست  
پر رکھیں۔ پھر اس نشست کو آگ میں دیکر بخبہ لبکٹ کے طریقہ پر پکائیے۔  
بہت زیادہ ذائقہ دار بہترین قسم کا کیک تیار ہو جائیگا۔

(۲۲)

## اسنچ کیک بنانے کا پانچواں فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری میدہ ایک پونڈ

انڈے آٹھ عدد دانہ دار چینی باریک شدہ ایک پونڈ  
 بیکنگ پوڈر دو ڈرام زیرہ ولایتی سالم ایک تولہ  
 بطریق معلومہ کیک تیار کر لیجئے۔ یہ کیک اس قدر خوش  
 ذائقہ ہوتا ہے کہ بیان نہیں کیا جاسکتا۔

(۲۳۳)

## اسنج کیک بنانے کا چھٹا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے آٹھ عدد  
 چینی دانہ دار باریک لسی ہوئی۔ ایک پونڈ بیکنگ پوڈر دو ڈرام  
 عرق لیموں (ایک عدد لیموں کا)  
 بطریق معلومہ سب کو آمیز کر کے سانچے میں بھر کر بھٹی  
 میں پکالیں۔

(۲۳۴)

## اسنج کیک بنانے کا ساتواں فارمولہ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	انڈے	آٹھ عدد
چینی	ایک پونڈ	الینس وینلا	دو ماشہ
بکینگ پوڈر	دو ڈرام		

اول انڈوں کو اچھی طرح سے پھینٹئے۔ پھر ان میں چینی اور الینس آمیز کر لیجئے۔ پھر میدہ میں بکینگ پوڈر ملائے کے بعد جملہ اجزاء کو ملا دیجئے۔ اور ترکیب معلومہ کے مطابق ساپخوں میں بھر کر کھٹی کے ذریعہ لکڑی طیار کر لیجئے۔

۱۲۵۱

## اسخ لکڑی بنانے کا آٹھواں قلم

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	چینی	نصف پونڈ
انڈے	چار عدد	بکینگ پوڈر	دو ڈرام
پانی	نصف پونڈ	کھن، خالص گھی، یا وکھٹیل	ایک چمٹا
		آئل	

اول مبدہ میں بکینگ پوڈر آمیز کریں۔ پھر انڈوں کی سفید اور زردی کو علیحدہ علیحدہ پھینٹ لیں۔ زردی اور سفیدی کو ملا کر ان میں چینی آمیز کر دیں۔ پھر میدہ میں کھن آمیز کریں۔ اور انڈے بھی ملا دیں۔ جب جملہ اجزاء آمیز لئی کے ہو جائیں۔ تو سا بچوں بھر کر کھٹی میں پکالیں۔

(۲۶)

ایسج کیک بنا کر نیکانوال فارمولہ  
دیکھیں اسباب کیلئے نادر تحفہ

یعنی

بنا انڈوں کا ایسج کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ	چینی	ایک پونڈ	میدہ
نصف پونڈ	کریم	نواشہ	بکینگ پوڈر

میدہ، چینی، بکینگ پوڈر اور کریم سب کو آمیز کر کے خوب کھینچیں۔ جب مصلطہ آمیز لئی کے ہو جائے تو سا بچوں بھر کر کھٹی میں

پکالیں۔ بس تیار ہیں۔

(۲۷۱)

# ایسج کیک بنانے کا دسواں فارمولہ

## وائن این سنج کیک

### اجزاء اور ترکیب تیاری

وانہ دار چینی باریک شدہ ایک پونڈ۔ انڈے آٹھ عدد  
سوڈا بائی کارب۔ چھ ماشہ ایک کانغذی لمبوں کارس  
برائنڈی ایک اونس

میبہ ۵۔ انڈے پھینٹے ہوتے، چینی سوڈا، لمبوں کارس اور  
برائنڈی بطریق معلومہ ملا کر لئی سی بنا کر، ساپخوں میں بھر کر، اور بکٹی  
میں سینک کر کیک تیار ہیں۔

(۲۷۲)

# ایسج کیک تیار کرنے کا گیارہواں فارمولہ

# روز پینج کیلک

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے آٹھ عدد  
 دانہ دار چینی باریک پسپی ہوئی ایک پونڈ سوڈا ابائی کارب ۶ ماش  
 عرق گلاب اعلیٰ قسم ڈیڑھ چمچانک  
 جملہ اجزاء باہم ملا کر جب مانند لٹی کے ہو جاویں۔ تو سانچوں  
 میں بھر کر کھٹی کے ذریعہ پانچ دے کہ کیلک تیار کر لیویں۔

(۲۹۱)

## پینج کیلک تیار کرنے کا بارہواں فارمولہ

### آمنڈ پینج کیلک

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے سات عدد  
 دانہ دار چینی نہایت باریک پسپی ہوئی ایک پونڈ



سوڈا باآں کارب چھ ماشہ بادام روغن ایک چمچہ خورد چائے کا چمچہ ،  
 جملہ اجزا باہم ملا کر، لئی سی بنا کر، سا پنوں میں بکھر کر کھٹی  
 میں سینک کر لیک بنالینجے ۔

(۳۰۰)

# فروٹ لیک

## اجزا اور ترکیب تیاری

انڈے بڑے سائز کے ( تین عدد میوہ  
 مکھن آدھ سیر چینی  
 کشمش آدھ سیر کرشمش  
 نارنگی کے چھلکے شیرہ میں ڈوبے ہوئے ( مارلیٹ ) آدھ سیر ۔  
 ادک شیرہ میں ڈوبا ہوا  
 د نارنگی کے چھلکے نیز ادک شیرہ میں ڈوبا ہوا آپ کو سر بھر  
 ڈبوں میں بند ۔ پردو پرن اسٹورز سے دستیاب ہو سکتا ہے ،  
 جانیفل ایک عدد لونگ پانچ عدد  
 وارچینی نصف تولہ زیرہ مسیاہ پاؤ تولہ  
 ریزلی پوڈر ٹیبل سپون فل

## مصالحہ تیار کرنے کی ترکیب

نکھن دھو ڈالیں۔ آدھ سیر چینی باریک پیس کر کپڑ چھانی کر لیں۔ انڈے توڑ کر زردی الگ رکھیں اور سفیدی الگ کشمش کو دھو کر کتر لیں۔ کرشمس دھو کر سکھا لیں۔ نارنگی کے چھلکے باریک کتر لیں۔ اور ک باریک کتر لیں اور جالیفل، لونگ، دارچینی زیرہ سب باریک پیس لیں۔ میدہ کو چھان کر پھراس میں ریزی پوڈر ملا کر پانچ دفعہ چھانیں۔ ایک تود چینی کو آگ پر رکھ کر بھونیں جب سنواری رنگ کی ہو جاتے تو اتار کر پالی ملائیں اور خوب گھول لیں۔

اب ایک بڑا قلعی دار پتید لیں۔ اور ایک لکڑی کی مسد۔ دگھوٹا پنجابی، گھوٹا ہندوستانی، سٹرلا انگریزی، لیں پہلے میدہ اور چینی اور انڈوں کی زردی کو پیٹیلے میں ڈال کر مسد سے اتنا ملائیں کہ چینی بالکل مل جائے۔ اور درو راہن محسوس نہ ہو۔ پھراس میں میدہ ادک اور نارنگی کا پوست ملا کر پانچ منٹ تک اور گھوٹیں۔ اب کرشمس اور کشمش بھی ملا دیں۔ گرم مصاٹ جالیفل اور بھنی ہوئی چینی بھی ملا دیں۔ جب یہ چیزیں بالکل مل جائیں سفیدی بیضہ بھی ملائیں۔ سفیدی کو ڈالنے سے پہلے خوب پھینا چلیے۔ یہاں تک کہ جھاگ جھاگ ہو جائے، اب سفیدی ملاتے ہی۔ سانچوں میں بھر کر بھٹی میں سانچے رکھ دیں۔

کیکوں کی خوبی میدہ کے زیادہ پھینے، سفیدی کے پھینے اور پھر فوراً بعد آگ پر رکھنے چینی کے باریک ہونے اور دیگر سامان کے گھوٹنے پر

مخصوص ہے۔ گھوٹنے کے کام میں بہت محنت درکار ہے۔

(۳۱)

## دوسری ترکیب

کھن	پانچ اونٹ	دانہ دار سفید چینی باریک لپی ہوئی پانچ اونٹ
میدہ	نصف پونڈ	اندے
دولیا	چند قطرے	دودھ
اخروٹ کی گریاں	آدھ پاؤ	بکینگ پوڈر
		ایک چائے کا چمچ
		آدھی پیالی

ترکیب متذکرہ بالا کی مانند اندے کی نہ دی کھن اور چینی کو

ملائیں۔ پھر میدہ اور بکینگ پوڈر کو ملا کر چھان لیں۔ اور اس میں ملا دیں۔ جب میدہ مل جائے تو دودھ اور اخروٹ کی گریاں ڈال دیں۔ اور بڑے چمچ سے ملائیں۔ اب دولیا الینس بھی خوشبو کے لئے ڈالیں۔ سانچے بھی چھوٹے چھوٹے ہونے چاہئیں۔ اور آدھے سے کم بھریں۔ ورنہ پھول کو تمام کیک باہر بہہ جاوے گا۔ ٹھنڈے ہونے پر سانچوں سے نکالیں۔ یہ کیک سخت ہوتے ہیں اگر اخروٹ کے بدلے ناریل کو باریک کدو کش کر کے ڈالیں تو بہت لذیذ کیک کے مزے کے کیک بنتے ہیں۔

(۳۲)

## تیسری ترکیب

کشمش چار چھپے منتقی چار چھپے  
داکھ چار چھپے بادام ایک چھپے  
پرنیز روڈ جھڑ ایک چھپے د پرنیز روڈ جھڑ آپ کسی بھی پراویشن  
اسٹور سے خرید کر سکتے ہیں۔

پٹیا ایک چھپے خشک آلو بخارا چار روٹے  
سنگڑے کے چھلکے دو چھپے جلانی ہوئی چینی ایک چھپے  
اندھے پانچ عدد پاپا ہو اگر مصلط ایک چھپے  
میدہ ایک چائے کا چمچ دانہ دار سفید چینی نہایت باریک لسی  
ہوئی۔ دو چھپے خالص مکھن ۳۰ گرامے کا پیمانہ

## ترکیب تیاری

اول کشمش و منتقی کو دھو کر ان کے بیج نکالیں نیز انہیں خشک کیجئے۔ بادام کے چھلکے اتار دیئے۔ اور انہیں باریک کتر ڈالیئے۔ ادک، پٹیا، آلو بخارا، اد سنگڑے کے چھلکے باریک کتر دیئے اور ان سب پر میدہ چھڑکے۔ مکھن میں چینی ملا کر اس طور پر پیچنیئے کہ وہ مانند گریم کے ہو جاوے۔ اب کیک ڈالے۔ سلپے میں تین چوتھائی تک بھر بیجے۔ پھر کھٹی میں سینکلیئے۔ آپنج درمیانی رہنی چاہئے۔ اچھی طرح سرخ ہونے پر نکال لیجئے۔ بس اعلیٰ قسم کا فروٹ لیک تھا ہے۔

(۳۳)

## چاکولیٹ کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

آدھ پاؤ	مکھن	ایک پاؤ	میدہ
ایک پاؤ	سفید دانہ دار چینی نہایت ہارک لپی ہوئی		
دو عدد	چاکولیٹ	آدھ پاؤ	اندسے
آدھ پاؤ	دودھ		

مکھن کو میدہ میں خوب ملا کر چینی ملا دیں۔ اندوں کی زردی اور سفیدی کو علیحدہ علیحدہ پھینٹ کر اس میں دودھ ملا لیں۔ پھر ان سب کو مذکورہ میدہ میں ملا لیں۔ اب اس میں چاکولیٹ ملا دیں۔ پھر اس مرکب کو خوب اچھی طرح سے ملا کر ٹین کے سلپے میں بھر کر انگاروں پر دھیمے آپخ میں یا کھٹی میں پکالیں۔ ساپنے کو برنیزہ بھریں۔ بلکہ ایک چوٹھائی حصہ خالی رہنے دیں۔ تاکہ کیک پھول سکے اگر دل چاہے تو بادام اور لپتہ کی ہوائیاں اور ذرا سی کشمش بھی سلپے میں بھرتے وقت اس مرکب میں ڈال دیں۔

## ایک اور فارمولہ (۳۴)

## اجزاء اور ترکیب تیاری

پانچ عدد	چار چھوٹے ڈیبل اسپون	اندھے	میدہ
ایک چھوٹے ڈیبل اسپون	بیکنگ پوڈر	بیکنگ پوڈر	گھی
ایک چھوٹے ڈیبل اسپون	الینس	تیس عدد	بادام
حسب ضرورت	کشمش		

تین انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ کر لی جاوے زردی کو خوب پیئیں۔ جب جھاگ آئے گئے تو چینی ڈال کر کانٹا چلائیں۔ تھوڑے عرصہ کے بعد گھی بھی ڈال کر گھٹے سے چلاتے جائیں۔ میدہ میں بیکنگ پوڈر ملا کر تھوڑا تھوڑا زردی میں ڈال کر خوب کانٹا چلاتے جائیں۔ بادام کے باریک ٹکڑے کریں۔ الینس اور بادام و کشمش بھی زردی میں ملا لیں۔ آخر میں سفیدی بھی زردی میں ملا کر تانہ پیئیں کہ یکساں ہو جائے۔

ایک بالشت گول المونیم کی تھالی میں جس کے کنارے ذرا اونچے ہوں۔ اشیاء رکیک کو تھالی میں ڈالیں۔ کوئیک کی آگ پر تھالی رکھ کر اس پر تڑجال ڈھانپ دیں۔ اچھ تڑجال پر کسی آگ رکھ دیں۔ دس پنہرہ منٹ کے بعد تڑجال اٹھا کر دیکھیں۔ ایک تیلی کیبک میں دھنک کر نکال لیں۔ انگلی تیلی پر ٹکا کر دیکھیں۔ اگر موٹی ہو۔ تو کیبک تیار سمجھیں۔ اگر نرم ہو تو تھوڑا دم اور دے دیں

چاکولیٹ حسب ذیل طریقہ سے پہلے بنا کر رکھیں۔ گرم گرم کیبک پر بچھا کر تڑجال ڈھانپ کر صرف اوپر آگ دے دیں۔ دس منٹ میں پچا کوئیک پک



جائیگا۔ کیک اچھا ٹھنڈا ہونے پر روز کاٹ کر منقش طشتریوں میں رکھ کر نوش فرماویں۔

**نوٹ** چاکولیٹ کو تین ٹیبل سپون وڈا انڈوں کی سفیدی الگ کر لی جاتے۔ تین ٹیبل سپون چینی کو اور کو اس سفیدی میں ڈال کر خوب پھینٹیں۔ تیار شدہ کیک پر حسب بالا طریقہ سے ڈالیں۔

(۱۳۵)

## چاکولیٹ کیک تیار کرنے کا تیسرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیار

چاولون کا باریک آٹا	ایک پونڈ	میدہ
بیکنگ پوڈر	$\frac{3}{4}$ پونڈ	کھن
چاکولیٹ پا ہوا	چھ ماشہ	نمک
ایسنس وینلا	چھ عدد	انڈے
$\frac{3}{4}$ پونڈ	$\frac{3}{4}$ پونڈ	چینی
بقدر سے ضرورت	چاکولیٹ ایکسنگ	-

اول کھن اور چینی کو آمیز کر کے پھینٹیں۔ نمک اور چاکولیٹ آمیز کریں۔ پھر انڈے پھینٹ کر آمیز کریں۔ میدہ اور پے ہوئے چاول اور بیکنگ پوڈر

یہی باہم آمیز کر کے ، متذکرہ بالا اشیاء میں خوب اچھی طرح سے لہی سی بنا کر ، ساپخوں میں بھر کر کھٹی میں کیک پالیں ۔ اور جب پک جائیں ۔ تو چاکلیٹ آئسنگ تین اولسن میں چینی تین اولسن آمیز کر کے تھوڑا پانی ملا کر دھیمی آٹچ پر پکا کر کیکوں پر لگا لیں ۔

(۳۶)

# اسپیشل کیک

SPECIAL CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

چادلوں کا آٹا	نصف پونڈ	میدہ	نصف پونڈ
سفید دانہ دار چینی ہنایت	باریک	انڈے	آٹھ عدد
مغز بادام مقشر	چوتھائی پونڈ	پسی ہوئی	۳ پونڈ
ایک عدد کاغذی لمبوں کا عرق		مار ملیٹ	دو اولسن

جملہ اجزاء کو بطریق معلومہ باہم ملا کر ، ساپخوں میں بھر کر کھٹی

میں سینک کر کیک تیار کر لیں ۔

## ناریل کے خوش ذائقہ کیک

## COCONUT CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

سفید مہری بار یک لسی ہوئی ۴ چھٹانک - سو جی آٹھ چھٹانک  
 مکھن دو چھٹانک پستے اور بادام ایک ایک تولہ  
 عمدہ سفید ناریل کہ دکش کیا ہوا تین چھٹانک - انڈے نصف درجن  
 ناریل اور مکھن کو ملا کر ایک جنس کر لیجئے۔ اور اسی طرح مہری اور  
 انڈوں کو ملا کر خوب پھینٹئے۔ پھر سب چیزوں کو ملا کر بادام پستے اور ناریل بھی شامل  
 کر لیجئے۔ اور تنور میں رکھ کر پکا لیجئے۔

(۱۳۸)

## ناریل کے خوش ذائقہ کیک تیار کرنے کا ایک اور طریقہ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ مہری بار یک لسی ہوئی ایک پونڈ  
 جوہر ونبلا ایک ڈرام مکھن ۳ پونڈ  
 عمدہ سفید ناریل بار یک کہ دکش کیا ہوا ایک پونڈ  
 انڈے آٹھ عدد بکینگ پوڈر ۲ ڈرام  
 اول مکھن اور جینی کو آمیز کر لیجئے بعد میں اس میں میوہ

ناریل، خوشبو اور بیکنگ پوڈر ملائیے۔ جب اچھی طرح سے باہم مل جائیں تو سفیدی اور زردی کو بھی اچھی طرح سے پھینٹنے کے بعد آمیز کر دیجئے اور ساپخوں میں بھر کر کھٹی میں پکائیے۔

(۱۳۹)

# اپل کیک

APPLE CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ مکھن نصف پونڈ  
 چینی دانہ دار نہایت باریک کی ہوئی نصف پونڈ سیب نصف پونڈ  
 میسٹ ایک اولس دودھ کوارٹر پونڈ  
 لیموں کے چھلکے ایک عدد لیموں کے۔ سنگترے کے چھلکے ایک عدد سنگترے کے  
 میسٹ کو دودھ میں آمیز کریں۔ میدہ میں قدرے نمک  
 ملا کر سنگترے اور لیموں کے پے ہوئے چھلکے، مکھن نیز چینی ملا دیں۔ پھر سب کو اچھی  
 طرح سے گوندھیں۔ اور موٹا گردہ بنا کر اس پر سیب کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے  
 بچھا دیں۔ اور قدرے دانہ دار چینی بھی چھڑک دیں۔ اس کے درمیانی آٹھ پر  
 ایک گھنٹہ تک پکائیں۔

(۱۴۰)

# پلم کیک

PLUM CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

۳ پونڈ	چینی	ایک پونڈ	میدہ
شیری (شراب) ایک داین گلاس	کشمش	نصف پونڈ	کھن
چوتھائی پونڈ	انڈے	چوتھائی پونڈ	منقہ
چار عدد	بیکنگ پونڈر دو ڈرام	نصف پونڈ	خشک میر
			دودھ

جملہ اجزاء باہم آمیز کر کے تھیں سی بنا کر، ساپخوں میں بھر

کر گھٹی میں رکھ کر کیک سینک لیں۔

(۱۴۱)

# پارکشا کرکیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

۲ پونڈ

میدہ

کھنکھن ۱/۲ پونڈ ۱/۲ پونڈ ۱/۲ پونڈ  
 انڈے توڑے ہوئے دو عدد خمیر کا مصاط ۱/۲ پونڈ ایک پینٹ  
 سپون فل

سب کو باہم ملا کر گرم جگہ رکھیں۔ تاکہ خمیر اٹھ اڑے پھر اس کے پیرے  
 کاٹ کر سٹی میں پکا دیں۔ ہر ایک ٹکڑا چھ اپنچ ہو۔ ان کو نرم آگ پر پکا دیں۔

۱۴۲

# سولس کیک

SWISS CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے سات عدد  
 دانہ دار چینی نہایت ہار یک لپی ہوئی۔ ایک پونڈ  
 بیکنگ پوڈر ۱/۲ ڈرام لیموں کا عرق ۱/۲ ڈرام  
 پانی حسب ضرورت

بطریق معلومہ جملہ اجزاء باہم آمیز کر کے، ساپنوں میں ڈال کر

سٹی میں پکالیں۔



(۴۳۳)

# فرنچ سویت میک

FRENCH SWEET MEAT

اجزاء اور ترکیب تیاری

سفید دانہ دار چینی نہایت ہار میک لسی	ایک پونڈ	مبہ
انڈے	$\frac{3}{4}$ پونڈ	ہوئی۔
چھوٹے	آٹہ اولس	کشمش
دودھ	مغز بادام مقشر تین اولس	
لصف پونڈ	بکنگ پوڈر	
دو ڈرام	ایک ڈرام	
	یہوں کاست	

حسب طریق معمول کیک کیے پیسٹ تیار کر لیں۔ اور سانچوں میں بھر کر کیک نہ لیں۔ پھر اس پر کشمش، پستہ، بادام کی گریاں اور مختلف قسم کی مٹھائی دکا کر پناویں۔ یا مٹھائی دکانے سے پہلے ان پر انڈوں کی زردی کا پلستر کریں۔ تب اوپر میوہ یا مٹھائی دکا کر تھپی میں پکالیں۔

(۴۴۴)

# فرانسیسی کیک کا ایک اور فارمولہ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے آٹھ عدد  
 چینی دانہ دار نہایت باریک پسپی ہوئی - ایک پونڈ - بکینگ پوڈر دو ڈرام  
 جملہ اجزاء کو حسب طریق معلومہ باہم آمیز کر کے لئی سی بنا کر بندریہ ساپچوں  
 کے کھٹی میں رکھ کر کیک تیار کر لیں۔

۱۴۵۱

## امریکن کیک

AMERICAN CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ۳/۴ پونڈ کھن نصف پونڈ  
 انڈے چار عدد روزہ داٹر ایک دایتین گلاس  
 سفید شراب ایک دایتین گلاس - بکینگ پوڈر دو ڈرام  
 اھک دو ڈرام

جملہ اشیاء باہم آمیز کر کے لئی سی بنا کر، کیک بنانے والے  
 ساپچوں میں بھر کر، کھٹی میں رکھ کر کیک تیار کر لیں۔

(۴۶)

# برسٹل کیک

BRISTOL CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

سفید دانہ دار چینی	ہنایت	باریک لسی	میدہ	ایک پونڈ
لکھن	لصف	پونڈ	ہوئی۔	لصف
انجیر	لصف	پونڈ	اندھے	آٹھ عدد
			بیکنگ پودر	دو ڈرام

جملہ اشیاء بطریق معلوم آمیز کر کے لسی سیا کر پختہ میں بھڑک  
سبھی میں بنیں منٹ تک پکائیں۔ ہنایت خوش ذائقہ اور لذیذ کیک تیار ہوں گے۔

(۴۷)

# برش کیک

BRITISH CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ
------	----------

لکھن ۳ پونڈ - سفید دانہ دار چینی نہایت باریک سی ہوئی  
 انڈے ۶ عدد حایفل باریک ہوا چار ڈرام | نصف پونڈ  
 ولایتی زیرہ سالم ۴ ڈرام بکینگ پوڈر ۲ ڈرام  
 جملہ اشیاء آمیز کر کے لئی سی تاکو ساپخوں میں بھر کر بھٹی  
 میں کیک سینک لیں۔

(۴۸)

# واشنگٹن کیک

WASHINGTON CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ لکھن ایک پونڈ  
 دانہ دار چینی باریک سی ہوئی ایک پونڈ - انڈے ۶ عدد  
 جملہ اشیاء باہم ملا کر مانند لئی کے بنا لیں اور ساپخوں میں  
 بھر کر بھٹی میں کیک سینک لیں۔

# کنیہ دین کیک

(۴۹)

## CANADIAN CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے دس عدد

چینی دانہ دار نہایت باریک پس ہوئی - ایک پونڈ

بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام

جملہ اشیاء بطریق معلومہ ملا کر ساپخوں میں بھر کر اور جھٹی میں سینک

کر کیک تیار کریں۔

(۵۰)

## ڈربی کیک

## DURBEY CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے تیس عدد

چینی نصف پونڈ بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام

ایک کاغذی لیروں کا حلق

جملہ اجزاء بطریق معلومہ باہم آمیز کر کے لی سی بنا کر ساپخوں میں بھر کر

کیک تشکیل کر کے جھٹی میں سینک لیں۔

(۵۱)

# آکسفورڈ کیک

OXFORD CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

بارہ اولش	لکھن	ایک پونڈ	میدہ
بارہ اولش	چینی	چار عدد	اندھے
آٹھ اولش	برائڈی	دو اولش	مغز بادام متفشر

برائڈی کو حسب خواہش کم و بیش بھی کر سکتے ہیں۔

جملہ اجزاء کو بطریق معلومہ باہم آمیز کر کے لٹی سی بنالیں۔

آکسفورڈ کیکس کی لٹی قدرے سخت رکھی جاتی ہے۔ یہ امر ملحوظ خاطر رہے۔  
 لٹی تیار کر کے ساپخوں کے ذریعہ بیٹی میں کیک پکالیں۔

(۵۲)

# بوسٹن کیک

BOSTON CAKE



## اجزاء اور ترکیب تیاری

لصف پونڈ	چینی	ایک پونڈ	میدہ
چار عدد	انڈے	لصف پونڈ	کھن
دو ڈرام	بیکنگ پودر	لصف پونڈ	دودھ

جملہ اجزاء کو بطریق معلوم باہم آمیز کر کے لہی سی بنا کر ساپنوں میں بھر کر

سجی میں کیک سینک لیں۔

(۵۳۱)

## اسکاچ کیک

SCOTCH CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

داندہ دار چینی نہایت باریک پسپی ہوئی ایک پونڈ	ایک پونڈ	میدہ
دو ادلس	ایک پونڈ	کھن
لصف ادلس	ولایتی زیرہ	منز با دام متشدد دو ادلس

اول کھن میں چینی آمیز کریں۔ بعد ازاں ماسلیڈ کو پسپی کر نیچر

منز با دام میں کر، جملہ اجزاء ملا کر گوندھ ڈالیں۔ پھر روٹیاں بنا ڈالیں۔ روٹیوں کو گوندھ ڈالیں اور تنور میں پکالیں۔ یہ بڑا لذیذ خوشبودار اور مفید کیک ہوتا ہے۔

(۱۵۴)  
ولسٹ منسٹر کیک

WEST - MINISTER CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ - کھن ایک پونڈ - منقہ دسٹرا ہوا، ایک پونڈ  
وانہ دار چینی نہایت باریک لپی ہوئی نصف پونڈ انڈے آٹھ سو - کینیڈا  
ایپل - دو اونس - برانڈی - ایک گلاس - بکنگ پوڈر - دو ڈرام  
اول کھن اور چینی کو باہم آمیز کریں - پھر ان میں انڈوں کو  
اچھی طرح سے پھینٹ کر آمیز کریں - پھر کینیڈا ایپل اور برانڈی وغیرہ ملائیں اور  
حید اجزاء کی متقی بنا کر سانچوں میں بھر کر بطریق معلومہ کھن میں رکھ کر کیک بکالیں -

(۱۵۵)  
اسپینش کیک

SPANISH CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ - ایک پونڈ - انڈے - چھ سو - کھن نصف پونڈ  
پانی نصف پونڈ - بکنگ پوڈر دو ڈرام -

جد اجزا کو بطریق معلوم آمیز کر کے لئی سے بنا کر ساپخوں میں  
بھر کر کھٹی میں رکھ کر کیک سینک لیں۔

(۵۶)

# جیوز کیک

JEWS CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ - ایک پونڈ - انڈے تین عدد مکھن باردہ لٹس  
دانہ دار چینی باریک لپی ہوئی نصف پونڈ بادام مقشر دو اونس سوڈا  
بائی کاربونیٹ دو ڈرام -

مکھن کو میدہ میں آمیز کریں پھر سوڈا ملائیں اور دو انڈے  
پھینٹ کر ملائیں - بعد میں ساپخوں میں بھریں - اور دوسرے انڈے کو پھینٹ  
کر اور باداموں کو کتر کر اوپر ڈالیں اور ساپخوں کو کھٹی میں رکھ کر کیک پکالیں -

(۵۷)

# ڈچ کیک

DUTCH CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

کارن فلور - بارہ اولش - میہ - چار اولش - کمسن - چار اولش  
سفید دانہ دار چینی باریک پس ہوئی - چار اولش - انڈے ۵ عدد - ایک کاغذی  
لیوں کا عرق -

جلد اجزاء کو باہم آمیز کر کے بطریق معلومہ پانچوں میں بھج کر، کھٹی میں  
سینک کر، کیک تیار کر لیں -

(۵۸)

## میدردیک MEDERD CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میہ - ایک پونڈ - دانہ دار چینی نہایت باریک پس ہوئی نصف پونڈ  
کمسن - نصف پونڈ - انڈے - چار عدد -  
جلد اجزاء کو بطریق معلومہ آمیز کر کے لٹی سی بنا کر پانچوں میں ڈال کر  
کھٹی میں رکھ کر پھالیں -

(۵۹)

## ویننگیک

## WEDDING CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ اور مکھن ہر ایک تین پونڈ - دانہ دار چینی نہایت باریک  
 پسپی ہوئی - اور کشمش - ہر ایک تین پونڈ - انڈے دو درجن - خشک انگور -  
 چھ پونڈ - برانڈی ایک پونڈ - دارچینی ایک اونس - جانیفل ایک اونس  
 جادو تری ایک اونس - لونگ نصف اونس -  
 سب کو ملا کر معتدل آئینہ پر پکائیں

(۶۰)

## ویڈنگ کیک کا ایک اور فارمولہ

## WEDDING CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ - چینی دانہ دار نہایت باریک پسپی ہوئی ایک  
 پونڈ - انڈے آٹھ عدد - مکھن نصف پونڈ مارلیٹر دو اونس - کشمش  
 نصف پونڈ - جانیفل دو ڈرام - بیکنگ پودر دو ڈرام -  
 جملہ اجزاء کو حسب طریق معلومہ کیک تیار کریں - اکثر ویڈنگ کیک  
 پکانے کے بعد نیچے پڑا - درمیانی میں اس سے قد سے چھوٹا - اور سب کے اوپر  
 سب سے چھوٹا - کیک رکھ کر اس کو سہ منہ لہ نہا دیا جاتا ہے - اس پر آئینہ

سے سچول بنائے جاتے ہیں۔ نینر موتیوں سے سجایا جاتا ہے

(۶۱)

# برکھڈے کیک

BIRTH DAY CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ . دانہ دار چینی باریک پی ہوئی نصف پونڈ  
 مکھن یا خالص گھی ۳/۴ پونڈ . کنش نصف پونڈ جالیفل ایک اونس  
 مغز بادام مقشر چوتھائی پونڈ اندھے چھ عدد برانڈی ایک اونس  
 الینس ایک ڈرام  
 جملہ اجزا باہم ملا کر بطریق معلومہ ان کی میچ بنا کر، ساپنچوں میں بھر  
 کر گھٹی میں کیا سینک لیں۔

(۶۲)

# کرسمس کیک

X' MAS CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ مکھن بارہ اونس



سفید دانہ دار چینی باریک پس ہوئی  $\frac{3}{4}$  پونڈ - اندھے چھ عدد - مغز بادام  
شیریں مقشر - دو اونس - مغز بادام تلخ مقشر ایک اونس - کشمش سالم  
لصف پونڈ - بیکنگ پوڈر تین ڈرام -  
پیلے مکھن ملائی اور چینی کو آمیز کریں - پھر انڈوں کو سینٹیں اور  
باداموں کو خوب اچھی طرح سے گھوٹیں - اور جلد اجزاء کو حسب طریق معلومہ سانچوں  
میں بھر کر سبٹی میں لیک پکالیں -

# پسٹری

PASTERY

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ - سفید دانہ دار چینی باریک پس ہوئی لصف پونڈ  
مکھن لصف پونڈ -

جاء اجزاء کو باہم آمیز کر کے بھٹی میں پکالیں - جب نیم خاکی ہو جائیں  
تو نکال کر شیشی کریم یا کوئی عمدہ سا طام ان پر اچھی طرح سے لگا دیں - پس تیار  
ہے - لیکن اس کو رکھنے کے لئے حفاظت ملحوظ خاطر رکھنا چاہیے - جلد سے کہ ڈوٹے  
نہ پاوے -

# پیسٹری تیار کرنے کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ پاؤ بھر۔ سفید دانہ دار کھانڈ باریک پس پی ہوئی ایک پاؤ  
کھن پاؤ بھر انڈے ایک پاؤ۔ کاربونیٹ آف سوڈا تین ماشہ  
پستہ آدھ پاؤ۔ کشمش آدھ پاؤ۔

پہلے میدہ کو چھانکر علیحدہ رکھیں۔ کھانڈ کو بھی چھان لیں پھر  
انڈے توڑ کر زردی علیحدہ اور سفید علیحدہ برتن میں نکال لیں۔ زردی میں مکھن  
دھر کر ملا دیں۔ اور چھوٹی ڈیشل سپون سے اچھی طرح ملا لیں۔ اور دوسرا آدھی  
انڈے کی سفیدی کو کانٹے سے پیٹنا شروع کر دے پھر سفیدی میں جس وقت خوب  
چھاگ چڑھ جائے۔ یعنی نیچے پانی سارا جائے تب اس میں کاربونیٹ آف سوڈا  
ملا دیں۔ جب وہ اچھی طرح مل جائے تو پھر مٹی مٹی بھر میدہ ڈالتے جائیں۔ یعنی  
پہلے ایک مٹی میدہ ڈالیں۔ جب وہ مل جائے تو اور ڈالیں۔ اس طرح کرتے کرتے  
جب سارا میدہ ختم ہو جائے۔ تو اس میں۔ انڈے کی سفیدی جس کی چھاگ خوب  
پیدا ہو چکی ہو۔ ملا لیں۔ جب سب چیزیں آپس میں مل جائیں۔ تو اوپر سے چھانک  
بھر کشمش ملا دیں۔ پس اب مصاطہ تیار ہے۔

اب سانچوں کو اچھی طرح لگا کر مصاطہ ڈالتے جائیں۔ اور اوپر  
پستے کی ہوائیاں کاٹ کر ڈالتے جائیں۔ اور گرد باقی کشمش بھی تھوڑی تھوڑی

ڈالتے جائیں۔ سا بچہ مصالحے سے آدھے آدھے بھرتے جائیں۔ تاکہ پھولکر باہر نہ  
 نکلے پائیں۔ اور پھر کھٹی میں رکھ کر پکائیں۔ پہلے نیچے کویلے جلا کر ڈالیں۔ جب کچھ  
 پھول جائیں۔ تو اوپر کھٹی کو تیلے ڈالیں۔ جب دونوں طرف سے اسفنج پک جائے تو  
 نکالتے جائیں۔ باقی مصالحہ سا بچوں کو کھی لگا کر ڈالتے جائیں۔ او۔ پکاتے جائیں۔  
 نیز تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد دیکھتے جائیں کہ اسفنج ایکدم آگ رہ کر جل  
 نہ جائے۔

(۳)

## تہ دار بیسٹری

### اجزاء و ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ۔ باریک لسی ہوئی دانہ دار چینی ایک پونڈ  
 مکھن چوتھائی پونڈ۔ دودھ حسب ضرورت۔ انڈے سات عدد  
 نمک دو ڈرام۔ بیکنگ پوڈر دو ڈرام۔ عرق لیموں حسب ضرورت  
 کریم حسب ضرورت۔

اول نصف پونڈ چینی، تین ایڑوں کی سفیدی کریم اور عرق لیموں  
 ملائیدہ رکھ لیں پھر مکھن و چینی کو آمیز کر کے۔ انڈے پھینٹ کر باقی اشیاء  
 بھی خوب ملائیں۔ اور مانند لسی کے بنا کر، توڑے پر، پرانٹے کی طرح پکائیں  
 اور وہ اشیاء جو کہ الگ رکھی ہیں سب کی باہم ملا کر اس پر انٹے پر پھیلا لیں۔

اور اس برائے کے ادھر دوسرا پانچا پھیلا دیں۔ ستھڑی دیر کے بعد ہر دو پرانے  
آپس میں چپاں ہو جائیں گے۔ اب ان کو مناسب طور پر کاٹ لیں۔

۱۴۱

## پلف پیٹری

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ پاؤ بھر۔ نمک لٹم چھ (چائے کا) لیوں کا عرق  
د نصف چھ چاتے کا۔ خالص دلی گھی یا مکھن اعلیٰ قسم کا چھ چھ ڈبیل سپون (۱۸)

### ترکیب تیاری

میدہ میں نمک ملائیے۔ گھی یا مکھن چار حصوں میں تقسیم کر کے ایک  
حصہ میدہ میں آمیز کیجئے۔ لیوں کا عرق اور کافی پانی ملا کر میدہ کو نرم نرم گوندھیے۔  
فرانی ڈش جتنا ٹکڑا بیلیے۔ اس کے چار حصہ پر لمبائی میں لٹم حصہ گھی یا مکھن لگا  
تین تھوں میں لپیئے۔ بائیں طرف سے نہ کرنے کے لئے ٹکڑے کو اٹلیئے۔ کوئے دبا کر  
بیلیے۔ اسی طرح تین بار کیجئے۔ ٹھنڈی جگہ پر ایک گھنٹہ تک پڑا رہنے دیجئے۔ جس قسم  
کی شکل بنانا چاہیں۔ دلی شکل بنا کر لٹم اپن موٹا بیلیے۔ فرانی ڈش پر رکھئے۔ کوئے  
کاٹ کر خوبصورت بنائے۔ زراں بعد کھٹی میں پکا لیجئے۔

(۵)

## اسنچ

جس قدر بنانی چاہیں۔ اتنے ہی سانچے لے لیویں اور ان کے اندر  
تھوڑا تھوڑا کھن لگا دیں۔ اس کے بعد ہر ایک سانچے میں میدہ چھڑک دیں اور  
دنش اٹھے لیکر سفیدی اور زردی علیحدہ علیحدہ سچنیٹ لیں۔ پھر زردی اور  
مہری تینسٹ تول مار سچنیٹ لیں۔ تین چھڑانک جڑیا میدہ مار سفیدی سفید  
بھی ملا دیں۔ پھر سانچوں میں رکھ کر سبھی میں پکائیں۔

## قصہ حاتم طائی

یہ وہ مشہور دلچسپ اور مزیدار کتاب ہے جسے ایک بار شروع  
کرنے کے بعد ختم کئے بغیر چھوڑے۔ کو جی نہیں چاہتا۔ اس میں قصہ  
کے طور پر حاتم کی بہادری۔ سخاوت۔ راستہ گوئی کے کائناتے پیش  
کئے گئے ہیں۔ ضرور پڑھیے۔ قیمت تین روپیہ

محصولہ اک ایک روپیہ الگ

مشورہ بکری پو (B.G.) پوسٹ باکس ۱۳۹۹ گاندھی نگر دہلی ۱۱۰۰۵۹

# خطائیاں

اور  
کچھ



وہ زمانہ گیا جب دوسرے دم کے جانا تھا  
اب تو دوسرے دم بھری میں بیدم ہو سکتا ہے

کیسے

## میکنٹو کے دوسرے کیور کے استعمال سے

ہماری یہ دوا دوسرے کے لئے اکیس ہے۔ پہلی خوراک  
کے ساتھ ہی سالن اور دوسرے کے مریض کو آرام ہونے لگتا ہے۔ اور  
آرام سے سالن لینے لگتا ہے۔ چند روز کے لگاتار استعمال سے پرانے سے  
پرانا دوسرے جڑے منٹ جاتا ہے۔ ہزاروں مریضوں پر آزمودہ شرط ہے  
دوا ہے۔ ساتھ ہی خوش ذائقہ بھی ہے بچے بوڑھے ہر عمر کا آسانی کے ساتھ  
کھا سکتا ہے۔ قیمت ڈھائی روپیہ فی شیشی ڈاک محصول الگ  
تین شیشی ایک ساتھ منگوانے پر محصول معاف

مشورہ ٹیکہ (۱۸۶) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ گاندھی نگر دہلی ۲

# ہر قسم کی خطائیاں بنانا

## نان خطائیاں بنانا<sup>(۱)</sup>

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر - گھی ایک سیر - دانہ فار چینی باریک لپی ہوئی - ایک سیر

سمندر پھین تین ماشہ

جملہ اشیا باہم آمیز کر کے، اچھی طرح سے سھینٹ کر گوند میں - توام مانند آٹے کے سخت ہونا چاہیے۔ گوند ہٹنے کے لئے خواہ دودھ استعمال کریں۔ خواہ پانی۔ لیکن گوند ہلکا ہوا میدہ تیلانہ ہونا چاہیے۔ پھر لکٹوں کی طرح چھوٹی چھوٹی ٹول اور چٹنی لونیوں سے بنا کر پلٹیوں کے اندر سفید اور موٹا کاغذ بچھا کر قدر سے فاصلہ سے کر خطائیاں رکھتے جائیں۔ بعد ازاں کھٹی کے اندر رکھ رکھائیں۔ یعنی ان کا رنگ جب بادامی سا ہو جائے تو باہر نکال لیں۔ پس خطائیاں تیار ہیں۔

## سوچی کی خستہ خطائیاں<sup>(۲)</sup>

## اجزاء اور ترکیب تیاری

سوچی ایک سیر - میدہ - ایک سیر - چینی دانہ دار پس ہوئی -  
 ایک سیر - گھی - ایک سیر - نمک قدرے ضرورت - سمندر جھاگ دو تین ماش  
 سمندر جھاگ بندریہ کھولنا تندرہ کے باریک کر لیں - اس کے اوپر  
 کاچہ کا پہلے اتار لینا چاہیے - پینے کے بعد کسی چلپی میں ، سوچی ، میدہ ، چینی ، گھی ، نمک  
 اور پیسی ہوئی سمندر جھاگ ڈال کر خوب زوردار ہاتھوں سے ملیں - جس قدر میدہ  
 زیادہ پختہ اور گوند پا جائیگا اسی قدر خطائیاں عمدہ بنیں گی -

(۳)

## اندھے والی خطائیاں

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ - سو سیر - گھی تین پاؤ دانہ دار چینی نہایت باریک پس ہوئی -  
 دس چھٹانک - اندھے دو عدد -

اول گھی اور چینی کو کسی چلپی میں ڈال کر زوردار ہاتھوں سے اندھ  
 ملیں - کہ دونوں اجزاء بالکل یکجان ہو جائیں - اعدان میں کسی قسم کی ٹھپکی وغیرہ  
 بالکل نہ رہے - اب اس مرکب کو خوب پھینٹیں - اور بعد پھینٹنے کے اس میں میدہ  
 آمیز کر دیں - اور پھر آدھ گھنٹہ اس طرح سے گوندھیں - کہ جس طرح مکی کا آٹا  
 گوندھا جاتا ہے - اس کے بعد حسب خواہش چھوٹی یا بڑی خطائیاں کاٹ

کرٹین کی پٹیوں پر تھوڑے تھوڑے فاصلے پر رکھتے جائیں۔ جب تمام خطائیاں بن جائیں۔  
اس وقت کسی دوسرے برتن میں انڈوں کو اچھی طرح سے بھینٹ کر خطائیوں کے اوپر  
دکاتے جائیں۔ اور سبھی میں رکھ کر پکائیں۔

## نال خطائی بنانے کی ایک اور ترکیب

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ پاؤ بھر نمیرہ چھ ماشہ نمک چھ ماشہ۔ چینی دانہ دار ہار یک  
پسی ہوئی۔ چھٹانک بھر۔ گھی آدھ پاؤ۔ دودھ حسب ضرورت۔  
میدہ کو جلد استیا۔ ڈالکر گوندھیں۔ اور تھوڑی دیر پڑا رہنے  
دیں۔ پھر چھوٹے پیڑے بنا کر لمپیٹ پر رکھتے۔ اور بھٹی میں آگ روشن کریں جب  
خوب دھک جائے۔ آگ نکال کر لمپیٹ اس میں رکھ کر منہ بند کر دیں۔ تھوڑی  
دیر کے بعد دیکھیں۔ جب رنگ اس کا بادامی ہو جائے۔ نکال کر گھی اس پر لگا دیں۔  
اور پھر رکھ دیں۔ جب گھی سوکھ جائے۔ نکال لیوں۔ اور اگر تھوڑا سا مغز بادام  
بقدر آدھ پاؤ کے اس میں ملایا جائے تو اور بھی زیادہ لذیذ بنیں گی۔

## نال خطائی تیار کرنے کی ایک اور ترکیب

## اجزاء اور ترکیب تیاری

سوچی ایک سیر - دانہ دار چینی باریک پسپی ہوئی - ایک سیر - کریم ایک پا  
بادام ایک پاؤ - گلاب ڈھائی ٹوڈ - کیوڑہ ڈھائی ٹوڈ - خالص گھی - مکھن یا  
ویشٹیل آئل آدھ سیر - تین انڈوں کی سفیدی -

پہلے گھی میں گلاب اور کیوڑہ ڈال کر جوش دیں - یہاں تک کہ  
صرف گھی رہ جاتے اور گلاب اور کیوڑہ جل جاوے - اس سے نہایت خوشبو دار  
ہوگا - بعد ازاں نصف سوچی گھی میں نیم بریاں کریں - ایک روز ٹھہر کر چینی کی  
چاشنی تیار کریں - اور بادام کریم میدہ بریاں ، گھی اور انڈوں کی سفیدی اور  
ٹاکر خوب ملیں کہ ایک ذات ہو جائیں - بعد میں گھنٹہ گزرنے کے پیسے پیسے بھر کے پیڑے  
بنائے ماہی توڑے میں کاٹھ بچھا کر سب پیڑے رکھ دیں - اور دوسرے کاغذ سے ہانک  
دیں - اور اس کو کبھی ایک سینوڑے ادپسے ڈھانک دیں - اور اوپر نیچے نرم آپٹ  
دیوں - جب خوشبو آجائے دیکھیں اگر رنگ بادامی ہو گیا ہو تو انار دیوں - اور بعد  
ٹھنڈی ہو جانے کے نکالیں بہت خستہ ہوں گی -

(۶)

## نان خطائی اعلیٰ قسم

### اجزاء اور ترکیب تیاری

اس خطائی کی صنعت یہ ہے کہ منہ میں رکھنے کے ساتھ ہی گھل جاتی



مہے۔ اور ایسی خوش ذائقہ ہوتی ہے کہ قابل بیان نہیں۔ لائق تبادُل امرار و سار  
کھے۔ فارمولہ ملاحظہ فرمائیے۔

میدہ ایک چھٹانک۔ گھی ایک پاؤ۔ شکر سفید ایک پاؤ۔ سمندر  
جھاگ چھ ماشہ۔ زعفران ایک ماشہ۔ سنگھاڑے کا آٹا باریک شدہ  
دو تولہ۔

ان سب اشیاء کو ایک قلعی دار برتن میں خوب ملیں۔ کہ سب ایک  
ذات ہو جائیں۔ اور گاڑا پن آجائے۔ ایک کاغذ کا ماہی توڑے میں بچھا کر تھوڑا  
تھوڑا مثل بڑیوں کے توڑیں اور اوپر سے سیننی سے ڈھانک دیں نیچے اوپر نرم  
آپنج دیوں۔ مگر ماہی توڑے کا منہ سیننی سے خوب ملا دیں بلکہ آٹے سے بند کر دیں۔  
بخارات نہ نکلیں۔ جب خوشبو آنے لگے۔ اور پختہ ہو جانے کا یقین ہو۔ اتار لیوں۔  
مگر جب خوب ٹھنڈی ہو جائیں تو کھول کر دیکھیں ایسی خوش رنگ، خوش ذائقہ  
خوشبودار ہو گئی کہ قابل بیان نہیں۔ مگر یہ نسخہ موسم سرا میں تیار کیا جاتا ہے گرمی  
میں اگر یہ خطائیاں نہ ہی بنائی جائیں تو اچھا ہے۔ کیونکہ یہ عام قاعدہ ہے کہ حقیقہ  
زیادہ گھی کی چیزیں پکائی جاتی ہیں وہ سب موسم سرا میں خوب گھی جذب کرتی ہیں۔  
ان خطائیں کا آٹا بہت بھینٹا جاتا ہے۔

(۷۱)

نان خطائی اکبری



## اجزا اور ترکیب تیاری

یہ نان خطائی شہنشاہ اکبر کے واسطے تیار کی جاتی تھی  
 سوہی، ایک تودہ گھی، پاؤ بھر۔ چینی باریک سی ہوئی۔  
 پاؤ بھر۔ کیترا، تین ماشہ، تیکھر۔ چھ ماشہ۔  
 لکڑی میں گھی شکر سوچی اور کیترا اور تیکھر باریک شدہ ڈال کر  
 پیسلی سے اس قدر گھسیں کہ سب ایک ذات ہو کر گاڑا ہو جاوے۔ پھر مادی  
 توڑے میں کاغذ بچھا کر نان خطائی جتنے رطوبتی پھولی منظور ہو کر بنا کر رکھیں۔  
 اور حسب ترکیب بالا پکا کر تیار کریں۔

نوٹ

یہ خطائیاں بھی موسم سرما میں ہی  
 تیار کی جاتی ہیں۔

(۸۱)

## نان خطائی بادامی

## اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پیر۔ سفید دانہ دار چینی نہایت باریک سی ہوئی۔ تین پاؤ۔  
 گھی تین چھٹا تک۔  
 جملہ اجزا بطریق بالا گوند و فوکر، خطائیاں پکالیں۔

(۹)

# اراروٹ کی خطائیاں

اجزاء اور ترکیب تیار کی

اراروٹ آدھ سیر۔ مہدہ آدھ سیر۔ چینی دانہ دار سفید نہایت باریک  
پس ہوئی۔ تین پاؤں۔ گھی۔ ایک پاؤں۔  
جملہ اجزاء باہم آمیز کر کے بطریق معلومہ خطائیاں تیار کر لیں۔

# نان

(۱۱)

## نان ورقی

مہدہ۔ ایک سیر۔ گھی نصف یا دو پیمیل آبی آدھ سیر۔ نمک آدھ چمچا

زعفران تین ماشہ

اگر تین ماشہ زعفران منظور نہ ہو تو صرف ایک ماشہ زعفران لے کر

اور مہدہ کے ساتھ نمک ڈال کر دو دو سے مثل مدہری روٹے کے گوشت لے کر

زعفران میں کر لائیں۔ اگر میٹھے منظور ہوں تو بجائے نمک کے ایک سیر چینی کی چاشنی

ڈاکٹر گوندہ لیں۔ بعد ازاں چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائیں۔ اور ہر ایک کی چپاتی بنا کر  
 اوپر گھی لگائیں۔ اور پھر لمبیٹ کر پیڑے بنائیں۔ پھر روٹی بنا کر گھی لگائیں پھر لمبیٹ  
 دیں۔ اسی طرح کئی مرتبہ کریں۔ بالآخر اس کی چپاتی لمبیٹ کر مارتے تو بے میں پکائیں۔  
 نفٹ اس کی بیان سے باہر ہے۔ اس کی کئی برکتیں ہوں گی۔

(۱۲)

## نان بادامی

### اجزاء و ترکیب تیاری

منز بادام متہ شر ایک پلوڈ۔ مصری۔ سوا پاؤ۔ گھی پانچ تولہ ۶ ماش  
 میدہ ایک تولہ۔ انڈے۔ دو عدد۔ زعفران ایک ماش۔

پہلے مصری کی چاشنی تیار کریں۔ پھر بادام خوب باریک پس کر  
 مع میدہ شہرہ میں ملائیں۔ اور کھنی سے خوب لت کریں۔ جب خوب سرد ہو جائے  
 انڈے توڑ کر اس میں ملا کر آگ پر رکھیں اور گھی ملا کر کھنی سے خوب چلائیں۔ بعد ازاں  
 آگ پر سے اتار کر ایک سینی میں کاغذ بچھا کر مثل روٹی اس کو پھیلادیں۔ اور ایک  
 سینی اور پرست ڈھانک کر نیچے نرم آٹے دیویں۔ اعلیٰ درجہ کالہ نیا اور عمدہ بادامی  
 نان تیار ہوگا۔ جس میں کہ خستگی بھی بہت ہوتی ہے۔

(۱۳)

## نان خرمہ

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ آدھ سیر - خرمہ - آدھ سیر - گھی ایک پاؤ - دودھ ایک سیر  
 گلاب - آدھ پاؤ - نمک - ڈیڑھ تولہ -  
 پہلے میدہ میں نصف گھی ڈال کر خوب مسلیں - پھر دودھ میں نمک گھول  
 کر لت سخت گوندھیں - اور چھو ہارے - گلاب میں پس کر مثل پر اسٹے کے روٹی  
 کے درمیان میں ڈیڑھ تولہ کے بھر کر پکا دیں - اور اس طرح کوچ کر گھی لگانے جائیں -  
 اور سرخی آنے پر دودھ اور پانی کے چھینٹے دیکر اتاریں - بس تیار ہے -

(۴۱)

## نان پسیری

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ آدھ سیر - گھی - ایک پاؤ دودھ آدھ سیر - پنیر ڈیڑھ پاؤ  
 نمک نو ماشہ خمیر چھ ماشہ - دہی - آدھ پاؤ - زعفران دو ماشہ -  
 پہلے پاؤ بھر پنیر خوب باریک کر کر گھی کے ساتھ، میدہ میں ملا کر  
 خوب ملیں - اور دودھ میں خمیر اور زعفران ملا کر اس سے خوب گوندھیں - تھوڑی  
 دیر ٹھہر جائیں - تاکہ خمیر قدرے اٹھ آدے اس کے بعد حسب قدر باریک روٹیاں

بنانا مطلوب ہو، بنا کر، ایک سببی پر کاغذ بچھا کر رکھ دیں۔ اور نیچے اور پر نرم آجے دیویں۔ نہایت لذیذ ہوں گی۔

(۵۱)

## نان یزدی اجزاء اور ترکیب تیاری

بیدہ آدھ سیر۔ گھی پاؤ بھر، دودھ آدھ سیر، دہی پاؤ بھر  
پہلے مہدہ کو چھٹا ماشہ خمیر ڈال کر لطف گھی اور سارے کے سارے  
دودھ سے گوندھیں۔ آٹا اس کا مثل دودھ ہی روٹی کے آٹے کے ہے۔ اور قہن دودھ  
سے گوندھنے کے خوب سلیں۔ جب خوب گوندھ چکیں تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں  
تاکہ خمیر اٹھ آدے نگر خمیر بہت زیادہ نہ اٹھتے دیں۔ اس کے بعد بقیہ گھی اس میں ملا دیں۔  
اور روٹیاں حسب خواہش بنا کر، ان میں ہر دو جانب بھڑا، تھوڑا دہی لگا دیں۔  
اگر مرغوب نہ ہو تو دہی نہ لگائیں۔ اور ماہی تو سے پر حسب قاعدہ مذکورہ نان  
پکا لیں۔

(۶۱)

## نان لحمی

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر گھی سوا پاؤ۔ گوشت تین پاؤ۔ لونگ چھ ماشہ  
 الائچی۔ چھ ماشہ۔ دارچینی چھ ماشہ۔ دھنیا۔ آدھی چھٹانک۔ نمک ۱۲ چھٹانک  
 پیاز آدھی چھٹانک لہسن آدھی چھٹانک۔ ادراک آدھی چھٹانک۔  
 پہلے گوشت کا قیمہ کر کے لہسن دھنیا اور نصف مصاطہ کے ہمراہ  
 بطور بخنی خوب پکا دیں۔ جب خوب گل جائے اس کو تھوڑے گھی سے لونگ ڈالکر  
 گایا رو دیں۔ بعد اس کے شور پے کر اس سے میدہ گوندھیں۔ اور قیمہ کو باریک  
 پیس کر ہمراہ بقیہ گھی، مصاطہ، عرق پیاز و ادراک کے ملا دیں۔ پھر حسبِ خواہش  
 اس کی روٹیاں بنا کر باہی توڑے میں اور پر نیچے آ پنج دس گر پکا دیں۔ عجب خوش  
 ذائقہ ہوں گی۔

(۷)

## نان سفیدی

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر گھی ڈیڑھ پاؤ۔ انڈے ۱۵ عدد خشنک ۱۲ چھٹانک  
 نمک۔ نصف چھٹانک۔ دھنیا۔ نصف چھٹانک۔ ادراک ایک چھٹانک  
 پیاز ایک چھٹانک۔ مرچ سیاہ نو ماشہ۔  
 خشنک کو پیس کر اس کے پانی سے میدہ کو گوندھیں اس کے



بعد اُنٹے توڑ کر سمراہ تمام مصالحہ باریک شدہ کے نمک، گھی، میدہ میں ملا کر  
خوب گوندھیں۔ اور اس کے بعد ماہی توڑے میں حسب خواہش روٹی بنا کر پکادیں  
سہایت نرم و خوش ذائقہ ہوگی۔

(۸۱)

## نان لب جوڑ اجزا اور ترکیب تیاری

یہ عجیب طرح کی روٹی ہوتی ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے۔ میدہ  
ایک سیر، گھی۔ آدھ سیر۔ نمک دو تولہ، دودھ بقدر ضرورت، زعفران تین  
مانشہ، اول میدہ کو نمک ڈال کر دھو دھو سے گوندھیں۔ اور زعفران میں کراں  
میں ملا دیں۔ مگر میدہ مثل دوسری روٹی کے آٹے کے نرم رہنا چاہیے۔ اس کے  
بعد روٹیاں بنائیں۔ اور دو دو روٹیوں کے درمیان میں گھی اچھی طرح لگا دیں  
اور ان کا منہ آپس میں خوب چپان کر دیں۔ کہ گھی نکل نہ جاوے اور توڑے پر یا  
ماہی توڑے میں نیچے اوپر آگ رکھ کر پکادیں۔ مگر نرم آنچ درکار ہے۔

یہ روٹی چارٹے کے موسم میں بہت اچھی طرح بکیتی ہے۔ اور  
گرمیوں میں یہ گھی اچھی طرح سے نہیں اٹھاتی۔ ایسی خوش ذائقہ ہوتی ہے۔ کہ بیان  
نہیں کی جاسکتی۔

۱۹۱

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ - ایک سیر - چینی دانہ دار نہایت ہارک لسی ہوئی - ایک سیر - دودھ  
ایک سیر - گھی سوا پاؤ - زعفران - دو ماشہ - کیوڑہ - ایک تولہ گلاب - ایک تولہ  
اڈل - میدہ میں گھی اکسیر کیجئے - پھر چینی کی چاشنی اور دودھ ملا کر  
گوند جیے - پھر مکیاں بنا کر سینک لیجئے - اس کے بعد گلاب اور کیوڑہ مقطر کیا ہوا  
گھی مل دیجئے - اور دوبارہ سینک لیجئے - پس تیار ہے -

## شیر مال

### شیر مال لشمی

میدہ سیر سیر، گھی پاؤ سیر، نک دو تولہ، خیر ایک تولہ، دودھ سوا سیر -  
پہلے دودھ کو جوش دیں اور بعد ٹھنڈا کر کے نک و خیر گھول کر اس  
سے خوب میدہ گوندھیں - بعد اس کے ستھوڑی دیتک پڑا رہنے دیں - اور رات بعد

اس میں کھنی ملا کر خوب اچھی طرح کٹی دیں۔ اور نرم رکھ کر چھوڑ دیں۔ جب خمیر اٹھ آوے  
 پیڑ بختیے بڑے منظور ہوں بنا کر تھوڑی دیر ٹھہر جائیں۔ پھر بیضی اور شکا کی ٹیپا  
 بنا کر اس پر چار انگلیوں سے بیتے سے لے کر، ایک کنارہ تک جس طرف کا سرا کم ہے، نشان  
 کھینچ دیں۔ اور تھور میں لگا دیں۔ آپنے کوٹوں کی ہونی چاہیے۔ جب قدر سے سرخی معلوم  
 ہو تو دودھ کا چھینٹا دے کر آ مار لیونیں۔

## شیر مال خاصگی

میدہ ایک سیر، گھی خاص آدھ سیر۔ دودھ دو سیر، نمک آدمی  
 چٹانک، بالائی آدھ پاؤنڈ، عقران تیندا شد، خمیر ایک تولہ۔  
 پچھلے میدہ کو بالائی و نمک و خمیر ملا کر نگر دودھ سے بطریق مذکورہ بالا  
 گوندھیں۔ بعد اس کے تھوڑی دیر تک پٹا رہنے دیں۔ ایک کپڑا بھینکا ہوا ڈھانک کر  
 اور بہتر کیفیت مذکورہ پکا دیں۔ دودھ کا چھینٹا دیں۔ بہت خوش مزہ و نرم ہوگی۔

## باقرخانی باقرخانی "الشی"

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی ایک پاؤ۔ دودھ ایک سیر۔ بقیہ مرغ ایک عدد  
 خیر ایک تولہ۔ نمک۔ آدمی چٹانک  
 نمک میدہ میں ملائیں۔ اور کچے دودھ سے خیر ملا کر خوب گوندھیں۔  
 جب خیر تیار ہو جاوے۔ ایک روٹی بنا کر سینہ میں پھیلا دیں۔ اور اوپر نیچے گھی رکا کر  
 مثل تنوری پر اٹھنے کے بجائے بندریہ چھری تراش کر لپیٹ لیں۔ اور پٹیرا بنا کر تنوری  
 دیکھنے لگے ٹھہر جائیں۔ پھر اس کو پھیلا کر گھی دکھائیں۔ اور تراش کر لپیٹ لیں۔ اور اسی  
 طرح چند مار کریں۔ بعد اس کے جب پیڑے بنا کر ایک گیلی صافی سے چھپا کر تنوری دیر  
 کھائے ٹھہر جائیں۔ پھر روٹی بنا کر مثل پہاڑی تنوری پکا دیں۔ جب سرفی آ جاوے سفیدی  
 بقیہ مرغ دودھ میں ملا کر چھٹیا دیوں اور اتار لیوں۔

(۱۲)  
 باقر خوانی خواص

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی خالص تین پاؤ۔ بالائی ایک پاؤ۔ مغز  
 بادام تین چٹانک زعفران تین ماشہ۔ دودھ دو سیر۔ خیر ایک تولہ۔ اندھے  
 ایک عدد۔

پہلے میدہ کو مندرجہ بالا ترکیب کے مطابق گوندھ لیں۔ اس کے بعد

اگر بادام ملانے ہوں تو ملا دیوں۔ نہ ملانے ہوں تو نہ کورد ہالا ترکیب کے مطابق روٹی بنا کر ہر دو جانب گھی لگا دیوں۔ اور پھر اس کو لپیٹ کر پیڑا بنا کر روٹی بنائیں۔ اسی طرح تمام گھی اس میں صرف کر دیں۔ پھر کھوڑی دیر تک رک جائیں اور روٹیاں بنا کر بادام کی ہوائیاں باریک کتری ہوئی ایک جانب لگا کر تنو ریا ماہی توے پر مثل پہانٹھے کو بچ کر پکا دیں۔

## اکبر سیریل کے مشہور لطیفے

اس کتاب میں اکبر اور سیریل کے وہ خاص خاص

لطیفے جمع کئے گئے ہیں۔ جو اب سے پہلے آپ نے نہ پڑھے نہ سنے ہوں گے۔ اور جب آپ انہیں پڑھیں گے تو ہنستے ہنستے لوٹ پوٹ ہو جائیں گے۔ دوسری سیریل کی طرح اپنے آپ کو یا اپنے بچوں کو عقلمند حاضر جواب بنانے کے لئے یہ کتاب ایک بار پڑھنی ضروری ہے۔

قیمت دو روپے پچاس نئے پیسے ڈاک خرچ ایک روپیہ۔  
مشورہ بکسٹ لو (BGS) پوسٹ بکس ۱۳۹۱ گاندھی نگر دہلی



سینڈ وچرپینگ

اور

ساس



# کچھ سازی کا کام

مصنفہ - شیوا تھرائے سکین -

اس کتاب میں خیر کی لکڑی سے کچھ تیار کرنے کے  
مفصل اور پکٹیکل طریقے درج ہیں۔ یہ لکڑی بہت سستی مل جاتی ہے جس  
سے بیش قیمت کچھ تیار کر کے آپ ہزاروں روپیہ پیدا کر سکتے ہیں۔  
کچھ پان میں کھانیکے علاوہ ملوں میں کپڑا رنگنے کے کام میں بھی آتا ہے  
لہذا کچھ ملک کے لاکھوں پان فروش و پنساریوں اور ملوں  
کو فروخت کیا جاسکتا ہے۔ اس کتاب میں کچھ بنانے اور اس کی  
تجارت پر مکمل معلومات درج ہیں۔

قیمت تین روپے پچاس نئے پیسے محصول الگ۔

مشورہ بکسٹرو (S.G.) پورٹ مکس ۱۶۳۹ گاندھی نگر وہیلی

# سینڈویچ

## (۱) گلاب کے پھول کے سینڈویچ

گلاب کے پھول بقدر ضرورت لے لو۔ اور انکی پتیوں میں مکھن رکھا کر رات کو رکھیں۔ صبح پتیوں سے مکھن پونچھ کر ڈبل روٹی کی سلائیسوں پر لگا بیٹیں۔ اور تازہ گلاب کی چار پتیاں سلائیسوں کے درمیان رکھ کر سینڈویچ بنالیں۔ ایک سلائیس پر چار پتیاں رکھیں۔ اور اس پر دوسری سلائیس رکھیں۔

## (۲) کشمش کے سینڈویچ

کشمش دو چھٹانک۔ مغز اخروٹ دو چھٹانک بادام دو چھٹانک لیموں کا عرق۔ آدھا بڑا چمچ۔ بلی ہوئی کشمش بقدر ضرورت۔ مکھن لگی ہوئی ڈبل روٹی کی سلائیس۔

کشمش کو دھو کر پیس لیں۔ پھر ان میں مغز بادام کر کے اخروٹ کا گودا دگری، اور لیموں کا عرق ڈالیں۔ اور ڈبل روٹی کی سلائیسوں پر لٹکا کے



سینہ دوج بنالیں۔ ایللی ہوئی کشتش سینہ دوج پر رکھ دیں۔ بہت نفیس ہونگے۔

## (۳) مٹا کر کے سینہ دوج

مٹا کر چار پانچ۔ ڈبل روٹی تازہ ایک عدد۔ مکھن تھوڑا سا۔

کالی مرچ اور سرکہ یا لیموں کا رس حسب ذائقہ۔

ان پر کھولتا ہوا پانی ڈال کر دو منٹ تک دلیا ہی رہنے دیجئے۔

پھر پانی پھینک کر ٹھنڈا پانی ڈالیے۔ تھوڑی دیر بعد پوست اتار کر ہار یک چکیاں

اتار لیجئے۔ اور حسب ذائقہ نمک کالی مرچ اور سرکہ یا لیموں اس پر ڈالیے۔ بعد میں

اس کی ہار کھل چکیاں کاٹ لیجئے۔ موٹی اچھی نہ ہوں گی۔ ایک ایک انچ میں پانچ

چکیاں کافی ہیں۔ ان پر ایک جانب مکھن لگاتے جاتے۔ پھر لوہرا ہونے کے بعد مٹا کر

کی چکیاں بچھا دیجئے۔ اور ایک مکھن والا سلائس یعنی چکتی مکھن کی جانب سے اس

چکتی پر دبایا جائے۔ تمام ہونے کے بعد ان ٹکڑوں کے ایک ایک سے چار چار ٹکڑے

کے لیجئے۔ اور ایک رکابی میں رکھ کر مٹا کر کے بچے ہوتے ٹکڑوں میں تھوڑا سا نمک

کالی مرچ، سرکہ، لیموں کا رس، کمی ہوئی پیاز اور ہری مرچ کڑکرا طرف میں

ڈال دیجئے۔ خوشنما ہوگا۔